

LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

più

CUCINA

Dicembre/Gennaio 2017

PANETTONE GASTRONOMICO FARCITISSIMO

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE



TORTA DELLE BUONE
FESTE

- MENÙ DELLA VIGILIA E DI NATALE
- SFIZIOSI ANTIPASTI
- PRIMI CLASSICI PER L'INVERNO
- RICETTE SORPRENDENTI CON L'ACETO BALSAMICO
- SECONDI SAPORITI
- CUCINIAMO AL MEGLIO LA VERDURA
- PESCE AL FORNO
- GUSTOSISSIMA POLENTA
- I DOLCI PER LE FESTE DI NATALE



NINO CASTIGLIONE

MAESTOSAMENTE SICILIANO

620 grammi



L'unico formato Magnum
pensato per le tue feste in famiglia.

editoriale



Care amiche e amici

Noi aspettiamo con ansia il Natale, perchè ci conquista con le sue luci, le sue magiche atmosfere e con l'aspettativa di cose più belle, più giuste e più vere. Guardiamo le persone con occhi nuovi, con il desiderio non solo di accontentarle a tavola, ma anche di stupirle suscitando nelle nostre case un più profondo senso di convivialità, come segno di un'ospitalità sincera a cui dedicare il meglio delle nostre forze.

Come facciamo ogni anno abbiamo pensato a due menù tutti dedicati alle Festività, cercando di immedesimarci nelle vostre aspettative di ospiti sensibili e attenti anche ai più piccoli particolari.

Il menù della Vigilia che, come tradizione vuole, privilegia il pesce, perchè si cena di magro, è semplice, ma non per questo poco appetitoso. Le ricette del pranzo di Natale puntano sul classico rivisitato con qualche tocco di novità, come l'accompagnamento a secondi importanti di salsine agrodolci o salate.

Davvero accattivanti **gli antipastini da consumare in un sol boccone**, poi le **paste tradizionali asciutte o in brodo**; le **verdure di stagione in sorprendenti ricette**; le **carni che volentieri si abbinano a gustosi ingredienti** come funghi, mele o altre verdure. Da non perdere il nostro servizio sugli **Aceti Balsamici dell'Emilia Romagna** con un interessante excursus storico, che vi farà conoscere l'evoluzione di un prodotto unico al mondo. Vi potrete sbizzarrire con la **polenta abbinata in tanti modi**, con il **pesce cotto in forno** e, infine, con i **dolci delle Feste** che naturalmente addolciranno ancora di più l'atmosfera.

Vi accompagniamo con l'augurio da parte di tutta la nostra Redazione di serene festività e di un proficuo anno nuovo.

Daniela P.

La ricetta di copertina

Panettone gastronomico pag. 5

Vigilia di Natale

Semplice e saporito il menù della Vigilia è per autentici buongustai.

Grissini con salmone affumicato pag. 7
Tartine con mousse di avocado e gamberetti pag. 8
Insalatina di polpo pag. 8
Spaghetti con sugo di mare pag. 9
Sogliole capperi e pinoli pag. 10
Tazzine di tiramisù pag. 11

Flat bread farcito. pag. 12
Budini di panna agli asparagi con acciughe pag. 13
Tortino di catalogna e riccio pag. 13

Menù di Natale

Ricette classiche con quel tocco in più per assaporare tutto il buono delle Feste!

Salsa agrodolce di prugne. pag. 15
Miniquiche delle feste. pag. 16
Brodo di carne. pag. 16
Ravioletti di carne in brodo. pag. 17
Zampone con salse e frutta. pag. 18
Crostata dell'Engadina. pag. 19

Sfiziosi antipastini

Aprire una cena con un mix di sfiziosi antipasti è partire con "il piede giusto"!

Confettura di peperoncino con formaggio. pag.21

Zeppole al forno con crema di gorgonzola. pag. 22
Triangolini di pasta fillo con mostarda e cotechino pag. 23
Duetto tonno e salmone pag. 24

Pasta classica per l'inverno

Impossibile non amare i primi classici della cucina italiana, perfetti anche durante la stagione invernale.

Tortelloni con bietole e spinaci pag. 27
Pappardelle con i funghi. pag. 28
Passatelli in brodo. pag. 29
Pizzoccheri. pag. 30

Spaghetti con astice, pomodorini e gamberi argentini. pag. 31

C'è balsamico e balsamico

La regione Emilia Romagna vanta la produzione di due categorie di aceti sublimi e famosi nel mondo: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) e Reggio Emilia (ABTRE) DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP.

Pizza al parmigiano, crudo e aceto balsamico. pag. 34
Tartellette con cipolle e aceto balsamico. pag. 36
Roastbeef all'aceto balsamico pag. 37
Insalatone con pollo e pancake. pag. 38
Ravioli con pancetta e aceto. pag. 39
Gelato di crema. pag. 40

Verdure saporite e trasformiste

Le verdure sono perfette da consumare al naturale, ma diventano un ingrediente prezioso per preparazioni ricche e saporitissime.

Spanakopita pag. 43
Sformato di verdure. pag. 44

Sommario

& elenco delle ricette

In evidenza

Piatti squisiti e appetitosi per festeggiare il Natale con gusto.

pag. 14





Bocconcini ai fiocchi di latte.	pag. 45
Bruschetta rustica con radicchio grigliato.	pag. 46

La carne in “buona compagnia”

Abbiniamo la carne a diversi ingredienti: sarà più gustosa e piacerà a tutti.

Polpettone con i funghi	pag. 49
Fagioli con le cotiche	pag. 49
Salsiccia con broccoletti.	pag. 50
Pollo alle mele.	pag. 51
Coniglio alle erbe	pag. 52

Amatissima polenta

Un po' di storia e le ricette per godersi tutto il buono della polenta.

Intingolo di carni con polenta	pag. 55
Tortino con funghi.	pag. 56
Polenta bianca con zuppa di mare.	pag. 57
Bruschette di polenta	pag. 58
Amor polenta	pag. 59

Oggi il pesce è in forno

La cottura in forno permette di cucinare al meglio il pesce preservandone la delicatezza delle carni.

Orata in forno con verdure.	pag. 61
Salmone in forno con agrumi e finocchi.	pag. 61



Le rubriche

Le novità del mercato

Per la dispensa	72
Per la casa	73

Agenda del mese

Notizie, curiosità e manifestazioni dal mondo della gastronomia	74
---	----

Alici in forno con cous cous	pag. 62
Palombo nel cartoccio con pomodorini e olive.	pag. 63
Seppie ripiene	pag. 64

Dolci per le feste

Bellissimi e buonissimi coroneranno al meglio i pranzi e le cene di queste festività.

Torta delle Buone Feste.	pag. 67
Torta stellina	pag. 68
Crostata con crema e pere.	pag. 69
Dischetti al caramello.	pag. 70
Calici agrumati	pag. 71



Panettone *gastronomico* per le feste



*Nulla di più gustoso che
aprire un pranzo delle
festività con un
saporitissimo panettone
gastronomico!*



12



13

Panettone gastronomico

PREPARAZIONE 90 MINUTI

COTTURA Q.B. • STAMPO DA PANETTONE

Ø18 CM, H 11,5 CM • PER 8-10 PERSONE

Ingredienti

panettone: 120 G D'ACQUA

500 G DI FARINA MANITOBA

25 G DI LIEVITO DI BIRRA

150 G DI BURRO, 3 UOVA + 2 TUORLI

1 CUCCHIAINO DI MIELE D'ARANCIO

farcia alle olive: 1 CUCCHIAIO DI CAPPERI

70 G DI OLIVE NERE SNOCCIOLATE

120 G DI FORMAGGIO SPALMABILE

1 CUCCHIAINO DI PREZZEMOLO TRITATI

farcia alle uova sode:

1 POMODORO A FETTE SOTTILI

3 UOVA SODE, 2 CUCCHIAI DI MAIONESE

1 CUCCHIAIO DI KETCHUP

1 CUCCHIAINO DI CONCENTRATO DI
POMODORO

farcia avocado e salmone:

150 G DI SALMONE AFFUMICATO A FETTE

1 AVOCADO, 1/2 CIPOLLOTTO

SUCCO DI LIMONE

salsa piccante: 8 CUCCHIAI DI PASSATA

1 PEPERONCINO, 1 SPICCHIO D'AGLIO

2 RONDELLE DI CIPOLLA

MOZZARELLA, BASILICO, OLIO

farcia al prosciutto crudo:

70 G DI PROSCIUTTO CRUDO

MAIONESE, LATTUGA

inoltre: SALE, PEPE

Preparazione

1.2. Panettone: in una capiente ciotola miscelate la farina, il sale e il pepe. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua, poi versatelo sulla farina e cominciate ad impastare. Unite il miele e incorporate un uovo e un tuorlo alla volta, assicurandovi che siano ben assorbiti dalla pasta.

3.4.5.6. Alla fine amalgamate il burro morbido e lavorate la pasta fino a renderla omogenea, liscia e che si stacchi bene dalle pareti della ciotola. Formate una palla e sistematela nella ciotola. Proteggetela con un canovaccio e lasciatela lievitare in luogo caldo, al riparo da correnti d'aria fino al raddoppio del volume.

7.8. Rilavorate velocemente la pasta, ponetela nello stampo di carta, proteggetela e lasciatela lievitare ancora fino a raggiungere il bordo dello stampo. Infornate lo stampo a 190° per 15 minuti,

poi proseguite la cottura a 170° per 20 minuti. Una volta sfornato e raffreddato, tagliate il panettone gastronomico a fette di 1 cm di spessore. Conservatelo chiuso in un sacchetto.

Salsa piccante: rosolate in olio l'aglio schiacciato, la cipolla e il peperoncino, aggiungete la passata, sale, pepe e lasciate insaporire la salsa per 5 minuti, poi frullatela.

Farcia avocado e salmone: con una forchetta schiacciate la polpa dell'avocado, salatela, pepatela conditela con succo di limone e aggiungete la cipolla tritata finissima.

Farcia alle uova sode: lavorate la maionese con il ketchup e il concentrato. Controllate la sapidità e pepate.

Farcia alle olive: macinate le olive con i capperi. A parte lavorate a crema il formaggio spalmabile con il prezzemolo e unitene 60 g al composto di olive. Salate, pepate e conservate separate le due quantità.

9.10. Primo strato alle olive: spalmate un disco di pane con formaggio e prezzemolo e sovrapponetevi il patè di olive e formaggio. Chiudete con il secondo disco di pane.

11. Secondo strato alle uova sode: coprite il terzo disco di pane con un velo di salsa, sovrapponetevi le uova a rondelle e ricopriteli con fettine sottili di pomodoro. Di nuovo chiudete con il pane.

12.13. Terzo strato avocado e salmone: farcite la quinta fetta di panettone gastronomico con l'avocado e fette di salmone. Sovrapponetevi ancora una fetta di pane.

Quarto strato alla salsa piccante: spalmate la settima fetta di pane con la farcia piccante e completate con fettine di mozzarella e basilico.

Quinto strato al prosciutto crudo: velate la penultima fetta con la maionese, sovrapponetevi la lattuga e il prosciutto, poi chiudete.

Quando avrete farcito e ricomposto il pan canasta, con un coltello seghettato tagliatelo in 4 spicchi ed ogni spicchio a metà. Conservate il pan canasta protetto con pellicola per evitare che si secchino le fettine farcite.



*Semplice e saporito il
menù della Vigilia è per
autentici buongustai.*

Vigilia di Natale

Grissini con salmone affumicato

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 15-20 MINUTI
PER 6 PERSONE

Ingredienti

grissini: 250 G DI FARINA

9 G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO, ACQUA Q.B.

1 CUCCHIAIO DI SPECK TRITATO FINISSIMO, 5 G DI SALE

40 G DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SEMOLA Q.B., OLIO PER PENNELLARE

inoltre: 200 G DI SALMONE AFFUMICATO A FETTE
PREZZEMOLO, OLIO, PEPE, SUCCO DI LIMONE

Preparazione

- Sciogliete il lievito in 25-30 g d'acqua. Impastate tutti gli ingredienti unendo altra acqua (circa 130-140 g). Proteggete la pasta e lasciatela riposare per 60 minuti. Quando la pasta avrà raddoppiato il volume, tagliate dei pezzetti senza rimpastarla. Con il mattarello stendete i pezzetti di pasta, quindi ricavate delle strisce larghe 1 cm, arrotolatele e tagliatele della lunghezza desiderata.

- Pennellate i grissini con l'olio, passateli nella semola, adagiateli sulla placca protetta con carta-forno e lasciateli lievitare per 15 minuti. Infornate le placche a 180° per 15/18 minuti. Insaporite il salmone con olio, succo di limone, pepe, prezzemolo tritato, poi servitelo con i grissini.





Tartine con mousse di avocado e gamberetti

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA Q.B. • PER 6 PERSONE

Ingredienti

200 G DI FETTE DI PANCARRÈ

mousse: 500 G DI GAMBERETTI

1 GROSSO AVOCADO MATURO

4 RONDELLE DI CIPOLLOTTO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SUCCO DI LIMONE, SALE, PEPE

decorazione: ERBA CIPOLLINA

FETTE DI AVOCADO

Preparazione

• **Mousse:** sbucciate l'avocado, snocciolatelo e schiacciatelo, poi conditelo con sale, pepe, olio, succo di limone e il cipollotto tritato finissimo.

• In una padella scottate i gamberi nell'olio; lontano dal fuoco conditeli con sale, pepe e poco limone.

• Dividete il pane in tartine quadrate e tonde. Distribuite la mousse di avocado, poi sovrapponetevi i gamberetti. Pepate, condite ancora con poco olio e decorate le tartine con erba cipollina e uno spicchiello di avocado.

Insalatina di polpo

PREPARAZIONE 25 MINUTI • COTTURA Q.B. • PER 6 BICCHIERINI

Ingredienti

300 G DI POLPO, 1 CUORE DI SEDANO

100 G DI POMODORINI, 1 LIMONE, PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Pulite e lessate per 35 minuti il polpo in acqua con qualche chicco di pepe nero in grani, lasciatelo raffreddare nel brodo di cottura, poi sgocciolatelo e tagliatelo a pezzi (eliminate parzialmente la pelle). Tagliate il cuore di sedano a pezzetti e dividete i pomodorini in spicchi. Condite le verdure e il polpo con olio, succo di limone, sale, pepe e prezzemolo tritato. Ponete l'insalatina di polpo nei bicchieri e servitela.





Spaghetti con sugo di mare

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q.B.
PER 6 PERSONE

Ingredienti

440 G DI SPAGHETTI, 20-22 POMODORINI
30 GAMBERI NON TROPPO GRANDI SGUSCIATI
1 KG DI VONGOLE, 4 FILETTI DI NASELLO
4 CALAMARI DI MEDIA PEZZATURA
250 G DI PASSATA DI POMODORO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
2 SPICCHI D'AGLIO, PREZZEMOLO TRITATO
SALE, PEPE BIANCO

Preparazione

- Eliminate la sabbia delle vongole lasciandole riposare in acqua salata per 2 ore (cambiate l'acqua spesso), poi trasferitele in una casseruola, incoperchiate e aprite i molluschi su fuoco vivace.

- Allontanate dal calore ed eliminate le vongole ancora chiuse e quasi tutti i gusci.

- Filtrate il liquido di cottura con il colino e conservate a parte. In una padella rosolate nell'olio l'aglio schiacciato. Unite i calamari puliti e tritati e cuoceteli per qualche minuto,

poi irrorateli con il vino bianco. Lasciate sfumare e aggiungete i pomodorini a spicchi e la passata. Salate e pepate. Proseguite la cottura per 30 minuti irrorando di tanto in tanto con il fondo di cottura delle vongole.

- Tagliate a quadretti i filetti di nasello, aggiungeteli al sugo con le vongole e, dopo 5 minuti completate con i gamberi.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con il sugo di pesce. Servite i piatti cosparsi con prezzemolo tritato.

**CORTEAURA SATÉN
FRANCIACORTA DOCG 2010**

**CORTE AURA SRL - ADRO (BS)
WWW.CORTEAURA.COM**



Ecco un gradevolissimo spumante ottenuto con Metodo Classico sottoposto ad una pressione inferiore al tradizionale ed ad un lungo affinamento sui lieviti di 30 mesi: di qui il suo perlage particolarmente fine, appunto "setoso", e un gusto sapido e fresco. Temperatura di servizio tra i 6-7°.

Sogliele capperi e pinoli

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 10 MINUTI • PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 SOGLIOLE SPELLATE E SPINATE
1 CIPOLLOTTO, 1 SPICCHIO D'AGLIO
(ANCHE LA PARTE VERDE)
2 CUCCHIAINI DI CAPPERI
3 CUCCHIAI DI ACETO
1 MANCIATA DI PINOLI
PREZZEMOLO TRITATO
INSALATA VERDE MISTA PER SERVIRE
SALE, PEPE, OLIO

Preparazione

- Tostate i pinoli. Tagliate a fettine non troppo sottili il cipollotto, e rosolatelo in olio con i capperi e l'aglio schiacciato. Sfumate con l'aceto, salate, pepate e tenete in caldo.

- Infarinare le sogliele e rosolatele in olio, poi ricopritele con la verdura, rimescolate con molta delicatezza e completate con i pinoli e il prezzemolo tritato. Servite subito con un'insalata verde mista.



Tazzine di tiramisù

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 10 MINUTI

PER 6-8 PERSONE

Ingredienti

tiramisù:

250 G DI MASCARPONE

FRESCHISSIMO

3 TUORLI

2 CUCCHIAI DI LIQUORE BRANDY

150 G DI PANNA DA MONTARE

120 G DI ZUCCHERO A VELO

80 G DI CAFFÈ RISTRETTO

6/8 SAVOIARDI

inoltre:

CACAO AMARO

Preparazione

- **Tiramisù:** scaldate il liquore. Sbattete i tuorli con 50 g di zucchero a velo, versando a filo il liquore bollente. Dovrete ottenere una battuta molto gonfia. Lavorate con una spatola il mascarpone con lo zucchero a velo rimasto ed aggiungetevi la battuta di tuorli. A parte montate anche la panna e incorporatela con estrema delicatezza al tiramisù.

- Tagliate i savoiardi e inzuppateli nel caffè freddo, quindi disponeteli sul fondo delle tazzine. Spolverizzateli con il cacao e ricopriteli con il mascarpone. Ponete le tazzine in frigo almeno per 2 ore. Prima di servire, spolverizzate la superficie con abbondante cacao.

Prima di porre in frigo il mascarpone, proteggete le tazze in una scatola per evitare che gli odori del frigorifero vengano assorbiti dal dolce al cucchiaio.



Le delizie di



Flat bread farcito

PER 5-6 PEZZI

Ingredienti

pane: 150 G DI FARINA, SALE
100 G DI FARINA MANITOBA
3 G DI LIEVITO DI BIRRA SECCO
1 CUCCHIAIO D'OLIO D'OLIVA
160 G CIRCA D'ACQUA TIEPIDA
3 FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO RIUNIONE

per servire:

300 G DI FJORDISALMONE RIUNIONE
FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO RIUNIONE Q.B.,
80 G DI ROBIOLA
50 G DI BURRO MORBIDO
1 CUCCHIAIO DI ANETO TRITATO
PEPE, SCORZETTE DI 2 LIMONI, RIBES
RADICCHIO TREVIGIANO

Preparazione

1. Mescolate le farine, il lievito, un pizzico di sale e l'olio e aggiungete gradualmente l'acqua fino ad ottenere un impasto morbido; unite i filetti di acciughe del Mar Cantabrico Riunione spezzettati e impastate bene. Proteggete la pasta e lasciatela lievitare fino al raddoppio del volume.

2. Dividete l'impasto in 6 pezzi e con il matterello appiattiteli in dischi sottili. Lasciate lievitare il pane per 5-10 minuti.

Scaldare una padella su fuoco medio, adagiate un disco alla volta e cuocetelo per circa 3-4 minuti (giratelo a metà cottura).

Lavorate il burro con la metà della scorza di limone, un pizzico di sale e pepe e la metà dell'aneto. Condite anche la robiola con il resto degli aromi.

3. A piacere spalmate i flat bread caldi con le due creme aromatiche e farciteli con le fette di salmone Fjordisalmone Riunione o con i filetti di acciughe del Mar Cantabrico Riunione e il radicchio. Decorate con il ribes.



Le bontà di Riunione

Conquistate i vostri ospiti con le delizie di Riunione: i Filetti di acciughe del Mar Cantabrico, speciali per dimensioni, polpa e aroma, pescate esclusivamente nelle acque profonde e poco inquinate del Mar Cantabrico; la Polpa di riccio, per palati raffinati e il Fjordisalmone, lavorato con metodi tradizionali, capace di esaltare i piatti delle feste.



Scopri tutti i prodotti Riunione su www.lariunione.it



Seguici su Facebook sulla pagina di Riunione Industrie Alimentari

Budini di panna agli asparagi con acciughe

STAMPINI MONOPORZIONE Ø 7 CM • PER 6 PERSONE

Ingredienti

BUDINI: 7 FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO RIUNIONE
1/2 L DI PANNA, 240 G DI ASPARAGI MONDATI E LESSATI
70 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, 9 G DI COLLA DI PESCE
SALE, PEPE, OLIO DI SEMI

SALSA DI ACCIUGHE:

6 FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO RIUNIONE
40 G DI BURRO FUSO FREDDO

DECORAZIONE: 6 FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO RIUNIONE, ASPARAGI, ERBA CIPOLLINA TRITATA

Preparazione

Budini: frullate 100 g di panna con gli asparagi (conservate a parte 6 punte per la decorazione). Versate la panna rimasta in un tegame, unite i filetti di acciughe Riunione e su fuoco basso fatele sciogliere mescolando. Prima che il composto raggiunga il bollore, allontanate dal calore e unite la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata e il formaggio. Controllate di sale e di pepe. Mescolate bene e incorporate il frullato di asparagi. Lasciate raffreddare ma non indurire. Versate il composto negli stampini leggermente unti e poneteli in frigo per 4 ore.

Salsa di acciughe: tritate i filetti di acciughe Riunione, versateli nel burro fuso e freddo e mescolate. Sformate i budini sui piatti di servizio, decorateli con la salsa di acciughe, i filetti di acciughe Riunione, le punte di asparagi e un trito di erba cipollina.



Tortino di catalogna e riccio

PER 8 PEZZI

Ingredienti

2 CONFEZIONI DI POLPA DI RICCIO DI MARE RIUNIONE
600 G DI PATATE, 1 NOCE DI BURRO, 100 G DI LATTE
100 G DI CATALOGNA LESSATA E BEN STRIZZATA, 2 UOVA
40 G DI GRANA GRATTUGIATO, SALE, PEPE, BURRO Q.B.

decorazione: PREZZEMOLO, PANGRATTATO

1 CONFEZIONE DI POLPA DI RICCIO DI MARE RIUNIONE

Preparazione

• Lessate le patate in acqua bollente, scolatele, sbuccatele e passatele nello schiacciapatate. Alla purea unite il burro e regolate di sale e di pepe. Mescolate aggiungendo lentamente il latte caldo. Cuocete il purè, finché sarà diventato soffice, poi fuori dal fuoco insaporitelo con il formaggio.

1.2.3. Incorporate le uova e la polpa di riccio Riunione, quindi la catalogna tritata finemente. Distribuite l'impasto negli stampini imburrati e cosparsi con il pangrattato e infornate a 180° per 25-30 minuti. Sfornate, decorate con la polpa di riccio Riunione e il prezzemolo, poi servite.



Menù di Natale

*Ricette classiche
con quel tocco in più
per assaporare
tutto il buono
delle Feste!*

Salsa agrodolce di prugne

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.

Ingredienti

salsa agrodolce di prugne:

500 G DI PRUGNE, 2 PEPERONCINI

150 G DI ZUCCHERO

100 G D'ACQUA

100 G D'ACETO DI VINO SALE, PEPE

ZAMPONE PER ACCOMPAGNARE

Preparazione

- **Salsa agrodolce di prugne:** ponete sul fuoco una casseruola antiaderente con lo zucchero, l'aceto, i peperoncini, l'acqua, sale e pepe.

- Sobbollite lo sciroppo per 15 minuti e immergete le prugne private del nocciolo e divise in quarti.

- Cuocetele per 30 minuti senza mescolare (per non rovinare la frutta), ma facendo solo ruotare la casseruola. Quando la salsa sarà pronta, ponetela nelle ciotole e servitela con lo zampone.



Miniquiche delle feste

PREPARAZIONE 40 MINUTI

COTTURA 30 MINUTI

STAMPI DA TARTELLETTA Ø 7 CM

FACILE

PER 10 PEZZI

Ingredienti

250 G DI PASTA BRISÉE

farcia: 180 G DI RICOTTA

150 G DI MASCARPONE

70 G DI PARMIGIANO

3 UOVA, TIMO

SCORZA GRATTOGIATA

DI 1 LIMONE, SALE, PEPE

per servire: PROSCIUTTO CRUDO,
POMODORINI, TIMO

Preparazione

- Stendete la pasta allo spessore di 5 mm e foderate gli stampini imburrati e infarinati. Eliminate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo. Ponete gli stampini in frigo.

- Farcia:** con una spatola lavorate a crema il mascarpone e passate nel setaccio la ricotta, poi unite i due latticini e insaporite con il formaggio grattugiato, il timo, la buccia di limone grattugiata, sale, pepe e le uova.

- Distribuite la farcia nei gusci di brisée e infornate a 180° per 20 minuti, poi proseguite la cottura per altri 10 minuti con calore solo sotto. Sfornate le miniquiche e servitele con fette di prosciutto crudo, pomodorini a spicchi e foglioline di timo.



travaglioli di carra PPD

Brodo di carne

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 3 ORE • PER 6 PERSONE

Ingredienti

700 G DI COPERTINA DI MANZO

500 G DI PUNTA DI PETTO DI MANZO

1 OSSO DI MANZO, SALE

1/2 DI GALLINA O CAPPONE

1 COSTA DI SEDANO, 1 CAROTA

1 CIPOLLA, 1 CHIODO DI GAROFANO

Preparazione

- Steccate la cipolla con il chiodo di garofano. Ponete la carne e l'osso in una capace pentola con 5 l di acqua fredda e una presa di sale. Cuocete a fuoco modera-

to e, non appena viene raggiunto il bollore, unite le verdure.

Lasciate sobbollire piano per circa 3 ore schiumando regolarmente. A fine cottura lasciate intiepidire, poi scolate la carne e le verdure e passate nel colino il brodo per filtrarlo e sgrassarlo all'occorrenza.



Raviolotti di carne in brodo

PREPARAZIONE 60 MINUTI

COTTURA Q.B. • PER 6 PERSONE

Ingredienti

250 G DI FARINA

2 UOVA + 1 TUORLO

1 PIZZICO DI SALE

farcia: 200 G DI LONZA DI MAIALE (LA PARTE PIÙ GRASSA)

1 FOGLIA DI ALLORO, 1 CIUFFO

PICCOLO DI SALVIA, BURRO

1 RONDELLA DI CIPOLLA, SALE E PEPE

inoltre: 40 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, BRODO DI CARNE

1 CUCCHIAIO DI ROBIOLA

2 CUCCHIAI DI PANGRATTATO

PARMIGIANO PER COMPLETARE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

- Rosolate la carne nel burro con la cipolla e le aromatiche, sfumate con poco brodo e cuocetela come se fosse un arrosto. Bagnatela spesso, perchè rimanga morbida. Quando sarà cotta, sgocciolatela e deglassate il fondo di cottura con mezzo mestolino di brodo. Filtrate e conservate il fondo a parte.

Macinate l'arrosto e aggiungete il parmigiano, la robiola, sale, pepe il pangrattato ammollato nel fondo di cottura e 2 cucchiaini di olio.

- **Pasta:** lavorate la farina con le uova, il tuorlo e un pizzico di sale. Dovrete ottenere una pasta elastica e soda. Avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora. Con l'apposita macchinetta stendete la pasta sottile. Distribuite la farcia su un lato, ribattete la pasta sulla farcia, premete e incidete i raviolotti con il tagliapasta quadrato. Poneteli su vassoi di cartone protetti con tovaglioli. Portate a bollore il brodo di carne e versate i ravioli: lasciateli sobbollire delicatamente per 3-4 minuti. Distribuite la minestra nelle fondine e servitela con il formaggio a parte.

Zampone con salse e frutta

PREPARAZIONE 60 MINUTI

COTTURA Q.B. • PER 6 PERSONE

Ingredienti

1 ZAMPONE PRECOTTO

SALSA AGRODOLCE DI PRUGNE (RICETTA A PAG. 15)

salsa verde piccante: 4 FILETTI D'ACCIUGHE

100 G DI PREZZEMOLO TRITATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

4 CUCCHIAI D'ACETO DI MELE

5 CIPOLLINE SOTT'ACETO

PEPERONCINO IN POLVERE

1 FETTA DI PANE DI 120 G AMMOLLATA NEL

BRODO E STRIZZATA

marmellata di cipolle all'aceto:

1 KG DI CIPOLLE ROSSE, 550 G DI ZUCCHERO

500 G DI ACETO BALSAMICO, SALE

Preparazione

• **Marmellata di cipolle all'aceto:** affettate a velo le cipolle. Versate metà zucchero in una casseruola, scaldatelo fino a farlo caramellare leggermente, quindi unite le cipolle lasciandole poi cuocere a fiamma bassissima per 20 minuti. Aggiungete lo zucchero rimasto, un bel pizzico di sale e l'aceto balsamico. Protraete la cottura della mar-

mellata a fiamma bassa per 60 minuti, rimescolandola spesso.

• **Salsa verde piccante:** tritate finemente le acciughe con le cipolline sott'aceto e aggiungete il prezzemolo, il pane ammollato e strizzato, l'aceto e l'olio a filo. Controllate la sapidità e insaporite con il peperoncino in polvere.

• Lessate lo zampone come indicato sulla confezione, eliminate il liquido di governo e ponetelo sul piatto da portata. Tagliatelo a fette e servitelo con le diverse salse.





Crostata dell'Engadina

PREPARAZIONE 45 MINUTI

COTTURA 45 MINUTI

TAGLIAPASTA A STELLA E A CUORE

STAMPO DA CROSTATA Ø 24 CM

PER 10 PERSONE

Ingredienti

pasta frolla: 180 G DI BURRO

120 G DI ZUCCHERO, 350 G DI FARINA

2 UOVA, 1 PIZZICO DI SALE

farcia: 160 G DI ZUCCHERO

170 G DI NOCI, 70 G DI NOCCIOLE

200 G DI PANNA BOLLENTE

2 CUCCHIAI DI MIELE

ZUCCHERO A VELO

Preparazione

• **Frolla:** alla farina unite il sale e lo zucchero. Iniziate ad impastare con il burro freddo a pezzetti, poi, quando avrete ottenuto delle briciole, finite di amalgamare con le uova. Dividete la pasta in due porzioni: stendetene una e rivestite lo stampo unto e infarinato, rifilate il bordo e bucherellate la pasta con una forchetta. Stendete la frolla rimasta e ritagliate dei cuoricini e delle stelline. Ponete tutto in frigo per 1 ora.

• **Farcia:** tritate finemente 110 g di noci e più grossolanamente le restanti con le nocciole. In una piccola casseruola cuocete lo zucchero fino ad

ottenere un caramello biondo. Al caramello aggiungete la panna bollente (ritirate momentaneamente la casseruola dal fuoco) e il miele, poi portate ad ebollizione. Aggiungete le noci e le nocciole e, rimescolando, cuocete la frutta secca per 2 minuti. Lasciate intiepidire il composto prima di versarlo nel guscio di pasta. Distribuite, partendo dal bordo, i cuoricini di pasta frolla sovrapponendoli leggermente e disponete le stelline nel secondo giro. Cuocete la crostata in forno a 175° per 35 minuti, poi per altri 10 minuti con forno statico e calore solo dal basso. Spolverate leggermente con zucchero a velo.

Antipasti

Sfiziosi antipastini





Aprire una cena con un mix di sfiziosi antipasti è partire con “il piede giusto”!

Confettura di peperoncino con formaggio

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA Q.B. • VASETTI

PER 6 PERSONE

Ingredienti

500 G DI PEPERONI ROSSI

100 G DI PEPERONCINI PICCANTI (IN BASE AL GUSTO PERSONALE)

1/2 BICCHIERE D'ACETO DI VINO

250 G DI ZUCCHERO

4-5 TOMINI

SALE

Preparazione

- Indossate i guanti, lavate, asciugate, mondate i peperoni e privateli del piccolo e dei semi. Dividete a metà i peperoncini. Versate la verdura in una casseruola con lo zucchero, l'aceto e un pizzico di sale. Cuocete la confettura per 45 minuti su fuoco dolce, rimestandola ogni tanto. Trasferitela bollente in 2-3 vasetti sterilizzati, incoperchiate e lasciateli raffreddare capovolti coperti con dei canovacci.

- Dividete a spicchietti il formaggio e adagiatelo su un vassoio. Su ogni pezzetto distribuite un cucchiaino di confettura e servite.



Zeppolette al forno con crema di gorgonzola

PREPARAZIONE 40 MINUTI

COTTURA 20 MINUTI

DIFFICILE

PER 28 PEZZI

Ingredienti

zeppole: 250 G D'ACQUA

200 G DI FARINA

70 G DI BURRO, 4 UOVA

1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO

farcia: 300 G DI GORGONZOLA PICCANTE

140 G DI PANNA, 100 G DI RICOTTA

decorazione: NOCI, TIMO, SALE

Preparazione

• **Zeppole:** in una casseruola a bordi alti bollite l'acqua col sale, lo zucchero e il burro.

Versate la farina in un sol colpo e mescolate vigorosamente fino a quando la massa si staccherà dalle pareti della casseruola. Fuori dal calore incorporate un uovo alla volta miscelando ener-

gicamente.

Sulla placca protetta con un foglio di carta-forno e usando una tasca con beccuccio a stella piccolo di Ø 1 cm, spremete le zeppole di circa 6 cm di diametro, poi infornatele a 180° per 20-25 minuti.

• Rendete cremoso il formaggio con la panna e la ricotta, ponetelo in un sac à poche e farcite le zeppole tagliate a metà. Richiudete e decorate con noci e timo, poi servite.



GUARDA



LA VIDEORICETTA SU
www.piucucina.it

Triangolini di pasta fillo con mostarda e cotechino

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA 15-20 MINUTI

FACILE • PER 16 PEZZI

Ingredienti

1 ROTOLO DI PASTA FILLO

farcia:

300 G DI COTECHINO PRECOTTO

50 G DI MOSTARDA DI FRUTTA

OLIO, PEPE

Preparazione

• **Farcia:** cuocete il cotechino seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, sgocciolatelo dal liquido di governo e spellatelo.

In una ciotola mescolate la mostarda tritata fine con il cotechino sgranato. Pepate. Adagiate un foglio di fillo sul piano di lavoro, pennellatelo leggermente con l'olio, sovrapponetevi un nuovo foglio, ungetelo e chiudete con un ultimo foglio di pasta. Dividete la pasta in quattro strisce larghe circa 7 cm. Adagiate su un'estremità delle strisce un poco di ripieno, poi piegate un lembo della pasta a triangolo sulla farcia e procedete ad avvolgere la pasta fino ad esaurire la farcia. Con lo stesso procedimento preparate altri triangolini. Infornate i triangolini a 190° per 15-20 minuti. Sfornate e servite.



TANTA FRUTTA, TANTISSIMA BONTÀ.

LE BUONE ABITUDINI

Dal 1898 le **Confetture Extra Antica Vignola®** sono tra le preferite da grandi e piccini. Per forza, hanno un contenuto di frutta tra i più alti sul mercato!

LA BUONA FRUTTA

Le **Confetture Extra Antica Vignola®** sono fatte soltanto di delicata e gustosa frutta di stagione. Senza l'aggiunta di addensanti, coloranti, conservanti o altri additivi.

* Nella confettura extra di fragole ci sono 150 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

LA BUONA RICETTA

Il segreto è nel metodo di cottura: lento e delicato, per preservare tutto il sapore e il profumo della frutta.

LA BUONA SCELTA

L'offerta è ampia, i gusti sono tantissimi! Da quelli più classici alle vere specialità, come fichi e mandorle, cotogne o visciole.



Cavazza 1898 srl
Via dell'Agricoltura, 251
Vignola (Mo) - Tel. 059 760045
info@cavazza1898.com

seguici su



Scopri tutti i nostri prodotti su www.cavazza1898.com

Duetto tonno e salmone

PREPARAZIONE 40 MINUTI
STAMPO DA PLUM CAKE 9 X 25 CM
FACILE • PER 8 PERSONE

Ingredienti

600 G DI SALMONE AFFUMICATO A FETTE

mousse di tonno:

350 G DI TONNO SOTT'OLIO SGOC-
CIOLATO MOLTO BENE

200 G DI ROBIOLA

50 G DI MAIONESE

1 CUCCHIAINO DI CAPPERI TRITATI

ERBA CIPOLLINA, SALE, PEPE

decorazione: CAPPERI ROSMARINO

Preparazione

- Proteggete lo stampo con pellicola per alimenti e foderate fondo e pareti con le fette di salmone affumicato.

- **Mousse di tonno:** frullate il tonno. In una ciotola lavorate la robiola con il tonno frullato e la maionese, aromatizzate con l'erba cipollina tritata, un poco di pepe e aggiungete i capperi. Controllate la sapidità e pepate a piacere. Versate sul fondo dello stampo un poco di farcia di tonno, livellatela, poi sovrapponetene uno strato di fettine di salmone. Procedete creando tanti strati fino ad esaurire la farcia di tonno e il salmone. Ponete la terrina in frigo per 3 ore.

- Al momento di servire, sfornate la terrina sul piatto di servizio e decorate con capperi e rosmarino.

MATA METODO CLASSICO BRUT

VILLA MATILDE - CELLOLE (CE)
WWW.VILLAMATILDE.IT

Villa Matilde ha sottoposto le uve Falanghina alla spumantizzazione con il metodo classico e affinato sui lieviti per 60 mesi. Il risultato è un vino davvero piacevole, interessante, bel perlage fine e persistente, buona la freschezza e la nota fruttata e buono l'equilibrio al palato. Temperatura di servizio tra gli 8-9°.





Anche a Natale...
...un mare di qualità

Perciatelli con Filetti di Ventresca di Tonno

Ingredienti per 4 persone

400g di perciatelli
1 vasetto da 190g di Filetti di Ventresca di Tonno Callipo
200g di carciofi
120g di fiori di capperi
100g di mollica di pane
100g di pecorino del poro
100g di cipolla rossa di Tropea
5 foglie di menta fresca
vino bianco q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione

In una padella fate rosolare la cipolla rossa di Tropea nell'olio extravergine di oliva. Aggiungete i fiori di capperi ed i carciofi già tagliati a julienne. Sfumate con il vino bianco e lasciate ravvivare per qualche minuto. A parte fate cuocere i perciatelli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e mantecateli unendo alla salsa i Filetti di Ventresca di Tonno Callipo e la mollica di pane. Impiattate guarnendo con il pecorino e le foglie di menta.

Scopri tutte le nostre ricette su callipo.com

Stupite i vostri ospiti con il gusto unico e genuino dei prodotti Callipo, lavorati, da oltre 100 anni, nella nostra Calabria.

Per un primo piatto delicato e raffinato potrete scegliere i Filetti di Tonno Yellowfin, gli unici con Sale Iodato Presal ®, ancora oggi invasettati a mano.

I Filetti di Tonno con Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P. o con 'Nduja Calabrese arricchiranno, invece, i vostri antipasti.

Non possono mancare sulla vostra tavola le ultime novità Callipo Dalla Nostra Terra, come la confettura extra di bergamotto bio che esalta un agrume unico al mondo.



Acquista i prodotti Callipo anche on line su **shop.callipo.com**
Spedizione in tutta Italia.

Pasta classica *per l'inverno*



*Impossibile non amare i primi
classici della cucina italiana,
perfetti anche durante
la stagione invernale.*

Tortelloni con bietole e spinaci

PREPARAZIONE 60 MINUTI • COTTURA Q.B.

PER 6 PERSONE • DIFFICILE

Ingredienti

pasta all'uovo: 400 G DI FARINA, 4 UOVA

1 PIZZICO DI SALE

farcia: 350 G DI SPINACI E BIETOLE SURGELATI
400 G DI RICOTTA DI PECORA, 1 UOVO PICCOLO
100 G DI PARMIGIANO REGGIANO

NOCE MOSCATA, SALE, PEPE

per condire: BURRO, SALVIA
PARMIGIANO GRATTUGIATO

Preparazione

- Preparate la sfoglia con la farina, le uova e un pizzico di sale. Impastate a lungo, poi proteggete la pasta con pellicola per alimenti e fatela riposare almeno per 30 minuti in frigorifero. Ponete gli spinaci e le bietole scongelati in una padella con una noce di burro e un pizzico di sale e insaporiteli. Strizzateli e tritateli finemente.

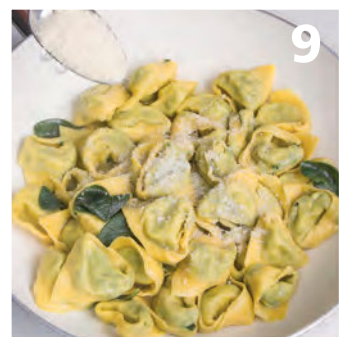
1. Agli spinaci amalgamate l'uovo, la ricotta, il parmigiano reggiano grattugiato, un pizzico di sale e di noce moscata.

2. Con l'apposita macchinetta tirate poca pasta alla volta ricavando una sfoglia sottile. Ritagliate dei quadrati di 6/7 cm di lato.

3.4.5.6. Su ogni quadrato ponete un poco di ripieno agli spinaci, poi ripiegate a triangolo, rigirate e sigillate insieme i due estremi chiudendo il tortellone.

7. Ponete i tortelloni sull'apposita retina per far asciugare la pasta fresca, oppure su dei vassoi di cartone protetti con dei tovaglioli. Procedete nella lavorazione fino ad esaurire farcia e pasta.

8.9. Cuocete i tortelloni in abbondante acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con burro fuso e salvia, poco sale e pepe. Serviteli cosparsi di abbondante formaggio grattugiato.



**LUIGI E GIOVANNA
ORVIETO CLASSICO
SUPERIORE DOC 2013**

**AZ. AGR. BARBERANI - LOC. CERRETO -
BASCHI (TR) - WWW.BARBERANI.IT**



Ottimo vino bianco prodotto con uve Grechetto, Trebbiano e Procanico, dal colore giallo paglierino carico, intensi profumi di frutta tropicale, ottima complessità gustativa e persistenza. Temperatura di servizio tra i 12-13°.



Piatti Lorenzon Gift

Pappardelle con i funghi

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 4-5 PERSONE

Ingredienti

400 G DI PAPPARDELLE RUSTICHE
ragù: 1 CIPOLLA MEDIA
300 G DI FUNGHI PORCINI SURGELATI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
200 G DI PASSATA DI POMODORO

1 CUCCHIAINO DI CONCENTRATO DI POMODORO
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
1 FOGLIA DI ALLORO, 1 NOCE DI BURRO
ABBONDANTE PARMIGIANO
BRODO VEGETALE, SALE, PEPE

Preparazione

• Tritate finissima la cipolla e fatela appassire in olio e burro con la foglia di alloro. Aggiungete i funghi a fette sottili e rosolateli, poi sfumate con il vino, salate e pepate e completate con

il pomodoro (passata e concentrato); cuocete il sugo per 30 minuti aggiungendo a poco a poco del brodo vegetale.

• Lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e passatele in padella con il sugo di funghi. Mantecate con un cucchiaino d'olio, mezzo mestolino di brodo e il formaggio.
Impiattate e servite subito.



Passatelli in brodo

PREPARAZIONE 40 MINUTI

COTTURA Q.B. • PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

300 G DI PANE SENZA GRASSI GRATTUGIATO

400 G DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, 5-6 UOVA

NOCE MOSCATA, SALE

inoltre: 3 L DI BRODO DI CARNE

Preparazione

- Raccogliete in una ciotola il formaggio e il pane

grattugiato, poi aromatizzate con una grattata di noce moscata. Impastate con le uova e controllate il sale.

La massa dovrà essere compatta ma morbida. Avvolgetela in pellicola e lasciatela in frigo a riposare per 2-3 ore.

Ponete l'impasto nello schiacciapasta a fori larghi e spremete i passatelli su un canovaccio pulitissimo. Scaldate il brodo portandolo a sobbollire, poi immergete i passatelli e lasciateli cuocere per alcuni minuti da quando salgono a galla.

- Adagiateli nella zuppiera. Ricopriteli con il brodo caldo e servite in tavola.



Pizzoccheri

PREPARAZIONE 15-20 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILISSIMA

PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI PIZZOCCHERI SECCHI

2 PATATE SBUCCIATE A CUBETTI

200 G DI VERZA A LISTARELLE

70 G DI BURRO

150 G DI FORMAGGIO VALTELLINA

CASERA

100 G DI FORMAGGIO BITTO

80 G DI BURRO

10 FOGLIE DI SALVIA SPEZZETTATE

GROSSOLANAMENTE

1 SPICCHIO D'AGLIO SCHIACCIATO

SALE, PEPE

Preparazione

Tagliate i formaggi a dadini. In una padella profonda rosolate il burro con le foglie di salvia e l'aglio schiacciato. Cuocetelo fino a far colorire il burro di nocciola. Conservate in caldo.

1.2. Ponete le patate in una capace pentola con l'acqua per cuocere la pasta e portatela a bollore. Salate e immergete la verza e i pizzoccheri.

Cuocete la pasta per il tempo indicato sulla confezione.

3.4. Scolatela (con le patate e la verza) e trasferite tutto nella padella con il burro, aggiungete mezzo mestolino d'acqua di cottura della pasta e il formaggio. Rimescolate e insaporite i pizzoccheri. Completate con una macinata di pepe e servite.



A tavola con



Spaghetti con astice, pomodorini e gamberi argentini

PREPARAZIONE 10 MINUTI

COTTURA Q.B. • PER 4 PERSONE

Ingredienti

280 G DI SPAGHETTONI

1 CONFEZIONE DI SUGO PRONTO

ASTICE E POMODORINI ARBI

10 POMODORINI

1 BICCHIERINO DI BRANDY

250 G DI GAMBERI ARGENTINI

ARBI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PREZZEMOLO TRITATO, SALE, PEPE

Preparazione

Scaldare alcuni cucchiai d'olio con i pomodorini a spicchi, aggiungete i Gamberi Argentini Arbi decongelati, rosolateli per 1 minuto e sfumate con il liquore. Salate appena, pepate e conservate in caldo. Portate a bollore l'acqua salata e lessate la pasta.

1. Intanto in una casseruola, a parte, cuocete per 3 minuti con coperchio e per 2 minuti scoperti il Sugo Pronto Astice e Pomodorini Arbi.

2. Aggiungete i gamberi argentini, il prezzemolo e mescolate. Scolate la pasta e unitela in padella al condimento, saltatela per 1 minuto e distribuitela nei piatti. Cospargete con il prezzemolo tritato e servite.



Sani e gustosi

Cucinare piatti a base di pesce non è mai stato così facile: Arbi propone il Sugo Pronto Astice e Pomodorini, realizzato con ingredienti della migliore qualità, per un piatto naturale e ricco di gusto, e i Gamberi Argentini XXL già puliti e sgusciati, dalla polpa consistente e saporita. Per portare in tavola tutto il vero sapore del mare.



Scoprite tutti i prodotti su www.arbi.it

Con **più** **DOLCI** di **Dicembre**

Tanti dolci tipici natalizi con la frutta secca



Dolci speciali
per ogni
momento della
giornata



saranno in edicola ad attendervi dal **23 Novembre!**



Dolci con la il libro “FRUTTA SECCA”



a soli
€ 7,50
anzichè €10,80

Le ricette più
buone che
stavate
cercando



Biscotti, snack e
merendine

Dolci al
cucchiaino

Crema cioccolato e mandorle
con nocciole sabbiate



C'è balsamico e balsamico

Due categorie di Aceti Tradizionali e un Balsamico IGP

La denominazione controllata dell'aceto balsamico tradizionale è divisa in due categorie riconosciute, a forte connotazione territoriale: Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE), che vantano il marchio della Denominazione di Origine Protetta.

Questi aceti non vanno confusi con l'Aceto Balsamico di Modena IGP, ottenuto con diverso processo produttivo da mosto di uva e aceto di vino: questi ingredienti non sono permessi per il Tradizionale che prevede esclusivamente l'uso di mosto cotto. Entrambi i prodotti, IGP e DOP, sono regolati dai rigidi Disciplinari che dettano le rispettive regole produttive.

Le materie prime per il Balsamico Tradizionale

Si parte da uve certificate prodotte in Provincia (rispettivamente Modena e Reggio Emilia) per lo più Trebbiano e Lambrusco, raccolte a piena maturazione e sottoposte a pigiatura "soffice"; il mosto ottenuto viene cotto e concentrato a fuoco diretto in caldaie a cielo aperto, anche per oltre 14 ore, fino a ridurre della metà il suo volume. Il mosto cotto inizia quindi un processo di fermentazione e acetificazione di diversi mesi dentro damigiane di vetro o "botti madri", e successivamente sarà utilizzato per le procedure dei "rincalzi" (o travasi) delle "batterie"; queste sono serie di botticelle a volume scalare, diverse per legno e capacità, che si trovano nelle acetaie, spesso situate nei sottotetti. Qui le botti, anno dopo anno, sono sottoposte al caldo torrido estivo e al freddo pungente dell'inverno.

Composizione tipo di un'acetaia

Un'acetaia è costituita da una o più batterie di botti. Nella batteria inizia il lungo processo di maturazione e invecchiamento, scandito dalle operazioni annuali dei "rincalzi". Per compensare le perdite da evaporazione, nel tardo autunno/inverno si riporta a livello la botte più piccola con la necessaria quantità di aceto prelevato dalla seconda botte; poi si rinalza la seconda botticella con l'aceto della terza, la terza con l'aceto della quarta e così via. Solo l'ultima botte sarà rinalzata con il mosto cotto. Questa operazione dovrà essere fatta ogni anno e solo dopo almeno 12 anni la batteria diventerà "produttiva", gratificando da allora in poi il produttore di una piccola aliquota annuale di prodotto finito. Non esistono regole riguardo a numero e varietà dei legni, ma ognuno contribuisce alla complessità organolettica dell'aceto. Sono preferiti rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro, il più aromatico. Il prodotto finito è pronto per l'uso, ma per potersi fregiare della certificazione DOP e diventare Aceto Balsamico Tradizionale deve essere approvato da assaggiato-

La regione Emilia Romagna vanta la produzione di due categorie di aceti sublimi e famosi nel mondo: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) e Reggio Emilia (ABTRE) DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP

Pizza al parmigiano, crudo e aceto balsamico

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 30 MINUTI
TEGLIA 46X35 CM • PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI FARINA 0, 20 G DI OLIO D'OLIVA
20 G DI LIEVITO DI BIRRA, 10 G DI SALE

farcia: 150 G DI MOZZARELLA

200 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

200 G DI PANNA DA CUCINA

100 G DI PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA Q.B.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ACETO BALSAMICO IGP, SALE, PEPE

Preparazione

• Sciogliete il lievito in 200 g d'acqua. Versate la farina sulla spianatoia, apritela a fontana e versate al centro il lievito sciolto e l'olio. Iniziate ad impastare aggiungendo l'acqua necessaria ad ottenere una pasta elastica ed estensibile. Salate alla fine della lavorazione. Proteggete la pasta con un canovaccio e lasciatela lievitare fino al raddoppio del volume.

• Intanto tritate la mozzarella e versatela in una ciotola con il formaggio grattugiato, la panna, sale, pepe e un goccio d'olio.

• Rilavorate la pasta e stendetela, quindi ponetela nella teglia unta e lasciatela lievitare protetta per 25 minuti.

1.2. Infornate la pasta a 190° per 15 minuti, poi sfornatela e farcitela con i formaggi e il prosciutto crudo. Rimettetela in forno e cuocetela ancora per 15 minuti.

Sfornatela e completate la pizza con la rucola e abbondante Aceto Balsamico IGP.





ri esperti ed imbottigliato nella bottiglia autorizzata da 100 ml.

Il Disciplinare di Produzione

Il Disciplinare di Produzione prevede due livelli di invecchiamento destinati alla vendita: il DOP12, di almeno 12 anni di invecchiamento, identificato dall'apposito sigillo di Certificazione.

L'Extravecchio, di almeno 25 anni, identificato dall'apposito sigillo di Certificazione. Il prodotto può essere imbottigliato solo a cura dei Centri di Imbottigliamento autorizzati dal Ministero dell'Agricoltura.

Tutta la bontà del Balsamico Tradizionale DOP

L'Aceto Balsamico Tradizionale è utilizzato per insaporire carni, formaggi, insalate e verdure cotte, dolci e frutta. Il suo uso è prevalentemente "a crudo" per non disperdere i profumi così pazientemente ottenuti.

Da secoli questo frutto dell'ingegno e della passione dell'uomo è presente sulla tavola, un tempo delle famiglie più aristocratiche e oggi dei più raffinati buongustai. Antiche e sconosciute origini circondano di mistero "l'aceto più speciale del mondo", balsamo ed elisir insieme, tanto agognato dalle teste coronate fin dal lontano 1046.



I legni diversi delle botti, fra cui i più apprezzati sono il rovere, il ciliegio, il ginepro, il gelso e il castagno, durante le fasi dell'invecchiamento contribuiscono alla complessità del gusto e dei profumi e rendono l'Aceto Balsamico Tradizionale un prodotto unico e inimitabile.

segue a pag. 38 >

Tartellette con cipolle e aceto balsamico

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.

PER 4 PERSONE

Ingredienti

pasta frolla salata:

200 G DI FARINA, 100 G DI BURRO

80 G DI TUORLI, SALE, ACQUA Q.B.

farcia: 600 G DI CIPOLLE DORATE

1 FOGLIA DI ALLORO, 10 G DI AMIDO DI MAIS

1 UOVO, 100 G DI PANNA DA CUCINA

50 G DI PARMIGIANO, SALE, PEPE

inoltre: ALLORO, CIPOLLA

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

OLIO, BRODO

Preparazione

• **Frolla salata:** lavorate tutti gli ingredienti per la pasta, formate un panetto e fatelo riposare in frigo per 60 minuti.

Stendete la pasta e 4 mm di spessore e foderate gli stampini unti e infarinati. Rimettete gli stampini in frigo.

• **Farcia:** tritate le cipolle e ponetele in padella con l'olio, sale, pepe e l'alloro. Cuocetele a fiamma bassa aggiungendo poco brodo alla volta.

Quando saranno tenerissime, allontanate dal calore e unite la panna dove avrete stemperato l'amido, il formaggio e l'uovo.

Distribuite la farcia nelle tartellette e infornatele a 180° per 35-40 minuti. Sforinate le tartellette, decoratele con alloro e rondelle di cipolla, irroratele con l'aceto e servitele.





Roastbeef all'aceto balsamico

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 25 MINUTI

PER 8-9 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI CARNE DI MANZO

TAGLIO ROASTBEEF

2 RAMETTI DI ROSMARINO

4 RONDELLE DI CIPOLLA

1 SPICCHIO D'AGLIO

1 FOGLIA DI ALLORO

350 ML DI ACETO BALSAMICO

IGP

40 G DI MIELE DI ACACIA

per servire:

PATATE ARROSTO

OLIO, SALE, PEPE, ROSMARINO

Preparazione

1. Legate la carne con spago da cucina, poi pepatela e massaggiatela con le erbe aromatiche tritate. Preriscaldate il forno a 220°.

2. In 5 cucchiai d'olio, rosolate la carne uniformemente su tutti i lati.

3. Aggiungete la cipolla, sale e pepe, l'aglio in camicia e sfumate con l'aceto miscelato al miele. Passate il roastbeef in forno e cuocetelo per 25 minuti. Ogni 10 minuti rigirate il pezzo di carne nel fondo di cottura. Intanto preparate il contorno: cubettate le patate sbucciate e friggetele in padella con olio, sale, rosmarino e aglio. Quando la carne sarà cotta sfornatela, poi sgocciolatela dal fondo di cottura. Appena tiepida tagliatela a fette non troppo alte e irroratele con il fondo di cottura filtrato e sbattuto con 3 cucchiai d'olio. Servite il roastbeef con le patate.



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Un po' di storia

Risale alla tradizione degli antichi Romani la pratica della cottura del mosto d'uva. Il cosiddetto "sapum" era utilizzato sia come medicinale sia in cucina, come dolcificante e condimento. A partire dall'XI secolo la produzione di questo aceto particolarissimo si lega alla città di Modena, diventando nel tempo sinonimo di cultura e storia di un territorio unico per caratteristiche pedoclimatiche e saperi umani. Fin dal XIII secolo l'arte della produzione dell'aceto viene coltivata presso la corte Estense a Modena, ma è solo nel 1747 che nei registri di cantina dei duchi compare per la prima volta l'aggettivo "balsamico" (si parla di mezzo balsamico e di balsamico fine, indicando gli attuali Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP). Diffuso e apprezzato in tante manifestazioni internazionali, da Firenze a Bruxelles, l'Aceto Balsamico di Modena conosce un rapidissimo sviluppo a partire dal 1800 in poi, associando i propri produttori nel Consorzio di Tutela e ottenendo nel 2009 il riconoscimento europeo IGP.

Insalatone con pollo e pancake

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA Q.B.

PER 4-5 PERSONE

Ingredienti

pancake: 135 G DI FARINA

130 G DI LATTE

1 CUCCHIAINO RASO DI LIEVITO

4 PIZZICHI DI SALE

1 UOVO GRANDE

2 CUCCHIAI DI BURRO FUSO

inoltre: 1/2 PETTO DI POLLO

40 G DI VALERIANA

2 FALDE DI PEPERONE GRIGLIATO

6-8 POMODORINI, PEPE

ACETO BALSAMICO DI MODENA

IGP

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

Pancake: setacciate la farina, il lievito, il sale e il pepe in una ciotola. A parte sbattete poco il latte, l'uovo e il burro fuso. Versate il composto di latte nella miscela di farina e, con una forchetta, sbattete fino ad ottenere una pastella liscia. Lasciate riposare l'impasto per qualche minuto. Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e aggiungete una noce di burro. Quando è sciolto, versate un mestolo di pastella. Cuocetela per qualche minuto, quindi capovolgetela e terminate la cottura. Cuocete i pancake fino ad esaurire gli ingredienti.



• Salate e pepate il petto di pollo, ungetelo e cuocetelo sulla griglia calda, poi tagliatelo a striscioline. Dividete a strisce anche i pancake. In

un'insalatiera distribuite la carne, i pancake, la valeriana, i pomodorini a spicchi e il peperone grigliato diviso a quadretti.

A parte sbattete in una ciotolina sale, pepe, olio e Aceto Balsamico di Modena. Conditte l'insalatone e servitelo subito.



Ravioli con pancetta e aceto

PREPARAZIONE 50 MINUTI • COTTURA Q.B.

PER 4 PERSONE

Ingredienti

400 G DI PASTA ALL'UOVO

farcia: 75 G DI PANE GRATTOGIATO

25 G DI BURRO, 1 CIPOLLA GROSSA

1/2 CAROTA, 1/2 COSTA DI SEDANO

50 G DI PARMIGIANO GRATTOGIATO

1 UOVO 100 G DI PANCETTA

5 FOGLIE DI SALVIA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

SALE, PEPE, PARMIGIANO, BURRO Q.B.

Preparazione

- Tritate finissima mezza cipolla con il sedano e la carota. Aggiungete il burro, sale e pepe e rosolate il fondo. Unite il pangrattato e tostatelo. Fuori dal calore condite con il formaggio grattugiato e legate con l'uovo.

- Stendete la pasta sottile, dividetela in quadrati di 7 cm di lato e farcitemela con il ripieno. Piegate i ravioli a triangolo e adagiateli su dei vassoi di cartone protetti con dei teli.

- **Sugo:** appassite nel burro la salvia con la cipolla rimasta tagliata a velo e la pancetta a striscioline. Lessate i ravioli in acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con il sugo e abbondante formaggio. Distribuite la pasta nei piatti, cospargete con parmigiano grattugiato e irroratela con l'aceto.

La zona di produzione e i vitigni

La zona di produzione dei vitigni ricade nelle province di Modena e Reggio Emilia dove è forte la presenza di uve caratterizzate dalla giusta concentrazione di zuccheri e acidità; qui il tipico clima semicontinentale, mitigato dall'influsso del vicino Adriatico, si concretizza in inverni rigidi ed estati calde e umide che favoriscono le attività di sviluppo della flo-

ra acetica nativa, influenzando in maniera determinante sul processo di maturazione e invecchiamento dell'Aceto Balsamico di Modena. Proprio perchè la sua esistenza è strettamente collegata alle conoscenze e alle tradizioni delle popolazioni locali, questo aceto IGP è diventato il simbolo e l'ambasciatore nel mondo del territorio in cui nasce e viene prodotto. L'Aceto Balsamico di Modena IGP è ottenuto da mosti

d'uva parzialmente fermentati e/o cotti e/o concentrati (20%). Le uve utilizzate sono esclusivamente Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Al mosto vengono aggiunti aceto di vino, nella misura minima del 10%, e un'aliquota di aceto vecchio di almeno 10 anni. Può essere aggiunto anche caramello, ma vige il divieto di unire qualsiasi altra sostanza. L'elaborazione

dell'Aceto Balsamico avviene con il classico metodo di acetificazione mediante colonie batteriche selezionate, cui segue l'affinamento di almeno 60 giorni in botti di legno pregiato, quali rovere, castagno, quercia, gelso e ginepro. Al termine dell'affinamento il prodotto viene sottoposto ad un esame analitico e organolettico, affidato a un gruppo di esperti assaggiatori che dovranno certificarlo



Tini e barriques per l'invecchiamento dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

come IGP. L'Aceto Balsamico di Modena si distingue dai normali aceti di vino per la composizione equilibrata dei suoi costituenti, ha inoltre un maggior contenuto di sostanze estrattive e composti volatili e proviene dai soli sette vitigni sopracitati. L'aspetto è limpido e brillante, il colore bruno e il sapore agrodolce, equilibrato con eventuali note legnose.

Altre caratteristiche, che gli esperti assaggiatori devono valutare, riguardano anche la densità, la gradazione alcolica, l'acidità totale, l'anidride solforosa, le ceneri e gli zuccheri. Immeso in commercio, si può distinguere in due tipologie in base al periodo di invecchiamento.

Si parla di Aceto Balsamico di Modena quando il periodo di invecchiamento è inferiore ai 3 anni e di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato quando il periodo di invecchiamento supera i 3 anni.

Aceti diversi

In virtù del processo produttivo, del periodo di invecchiamento e degli ingredienti, l'Aceto balsamico di Modena dal Disciplinare è proposto sul mercato con caratteristiche che possono essere dissimili tra loro, fermo restando tuttavia l'eccellenza gustativa che raggiunge, qualora lo si usi come condimento, invecchiato per più di tre anni in accompagnamento a verdure o a piatti di carni.



Gelato di crema

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILE • PER 3 PERSONE

Ingredienti

350 G DI LATTE

350 G DI PANNA

280 G DI ZUCCHERO

6 TUORLI, 2 BACCHE DI VANIGLIA

inoltre: 2 CESTINI DI FRAGOLE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Preparazione

- **Gelato di crema:** in una

casseruola miscelate il latte con la panna e 150 g di zucchero. Portate quasi a bollore, poi allontanate dal fuoco e aggiungete la raschiatura della vaniglia. Lasciate raffreddare e passate il liquido nel colino.

- A parte montate i tuorli con lo zucchero restante, poi incorporate, sempre mescolando, il composto di latte. Versate il composto nel cestello della gelatiera e procedete secondo le

istruzioni in dotazione all'elettrodomestico.

- Quando il gelato sarà pronto, trasferitelo in congelatore e, dopo 30 minuti, con l'apposito porzionatore ricavate le palline. Rimettetele in congelatore in attesa di servire.

- Presentate in tavola il gelato alla crema con la macedonia di fragole e irrorate con l'Aceto Balsamico IGP.



AUTENTICO ALL'ORIGINE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Scegli il gusto certo dell'Indicazione Geografica Protetta.



Ogni goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP custodisce il sapore, la passione, la storia del suo territorio d'origine. Ogni giorno, a tavola, puoi assaporare la cultura di questa terra che ha costruito nel gusto e nella tradizione la sua identità. Il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**, attraverso una costante attività di vigilanza, salvaguardia e valorizzazione, ti garantisce questo prodotto unico, originale, autentico.



Seguici su Twitter, Facebook e Instagram - www.consorziobalsamico.it -

Le verdure sono perfette da consumare al naturale, ma diventano un ingrediente prezioso per preparazioni ricche e saporitissime.

Verdure saporite e trasformiste

Spanakopita

PREPARAZIONE 60 MINUTI • COTTURA Q.B.

PER 10 PERSONE

Ingredienti

pasta: 500 G DI FARINA (ANCHE SEMINTEGRALE)

2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1 CUCCHIAIO DI ACETO

2 CUCCHIAINI RASI DI SALE

2 CUCCHIAINI DI LIEVITO ISTANTANEO PER TORTE SALATE

1 TAZZA D'ACQUA TIEPIDA

ripieno: 700 G DI SPINACI

300 G DI ERBETTE O BIETOLE, 2 PORRI PICCOLI

1 CIPOLLA BIONDA OPPURE 4-5 CIPOLLOTTI FRESCHI

1 MANCIATA DI ANETO, SEMI DI FINOCCHIO Q.B.

150 G DI FETA SBRICIOLATA, 150 G DI RICOTTA

PARMIGIANO GRATTUGIATO, 1-2 UOVA SBATTUTE

OLIO, SALE, PEPE Q.B., PANGRATTATO Q.B.

Preparazione

• **Pasta:** setacciate la farina in un contenitore, apritela a fontana e aggiungete tutti gli ingredienti per la pasta.

1. Lavorate fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

2.3. Formate 5 - 6 palle e adagiatele su un piano spol-

verato di farina, copritele con un panno umido e lasciatele riposare per 1-2 ore.

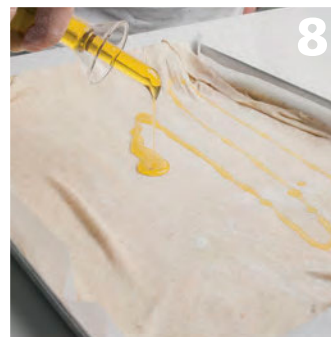
4.5.6.7. Ripieno: mondate gli spinaci e le bietole, lavateli e asciugateli molto bene. In una padella capiente fate saltare nell'olio i porri e le cipolle, poi unite le verdure verdi e tutti gli aromi.

Cuocete per 10-12 minuti, salate e pepate. Al termine della cottura, strizzate la verdura, trasferitela in una ciotola e aggiungete le uova sbattute, i formaggi, la ricotta e qualche manciata di pangrattato. Amalgamate bene.

8.9.10.11. Su una spianatoia infarinata con il mattarello stendete le palline fino ad ottenere delle sfoglie sottili. Ungete con un filo d'olio una teglia cospargendo il fondo con un po' di pangrattato o farina, adagiate il primo foglio di pasta e pennellatelo con un po' d'olio, sovrapponetelo il secondo pezzo di pasta, ungetelo e aggiungete il terzo. Distribuite la farcia e livellatela.

12. Coprite la torta salata con i rimanenti tre fogli di pasta, sempre pennellati d'olio. Prima di infornare, spruzzate la superficie con gocce d'acqua.

Cuocete la spanakopita in forno a 180° per 40-45 minuti, fino a quando la superficie sia dorata e cotta.





Sformato di verdure

PREPARAZIONE 45 MINUTI

COTTURA Q.B.

STAMPO DA PLUMCAKE 25x11 CM

FACILE • PER 8 PERSONE

Ingredienti

800 G DI PATATE LESSATE E

SBUCIATE

200 G DI ZUCCA ARROSTITA

150 G DI RICOTTA, 2 UOVA

1 TUORLO, 1 NOCE DI BURRO

200 G DI CAVOLFIORRE A CIMETTE

LESSATO

200 G DI VERZA SCOTTATA E

TAGLIATA A JULIENNE

80 G DI EMMENTAL GRATTUGIATO

GROSSO, AROMATICHE MISTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE

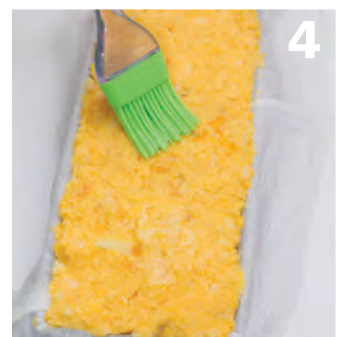
Preparazione

- Rosolate in padella il cavolfiore e la verza.

Passate le patate e la zucca nello schiacciapatate, unite le due puree e conditele con il burro, sale e pepe. Lavorate la ricotta con le uova e il tuorlo, le aromatiche, sale, pepe e il formaggio e aggiungetela al purè di verdura.

1. Foderate lo stampo con carta da forno, poi versate un poco di purè di zucca e patate e livellate.

2.3.4. Distribuite il cavolfiore e la verza, poi uno strato di purè. Distribuite il cavolo e la verza rimasti e ricoprite con il purè. Ungete la superficie con poco olio e infornate a 180° per 35-40 minuti.





Bocconcini ai fiocchi di latte

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30/40 MINUTI
STAMPINI DA TARTELLETTA Ø 7 CM
FACILE
PER 12 TARTELLETTE

Ingredienti

1 ROTOLO DI PASTA BRISÉE

farcia: 120 G DI RICOTTA FRESCA
70 G DI FIOCCHI DI LATTE
80 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
200 G DI BROCCOLI, 3 UOVA, SALE, PEPE
70 G DI CAVOLETTI DI BRUXELLES
70 G DI SPECK A LISTARELLE

Preparazione

• Lessate separatamente i broccoli divisi a cimette e i cavoletti. Con la pasta rivestite gli stampi unti

e infarinati. Bucherellate il fondo. In una ciotola sbattete le uova con sale e pepe.

- Aggiungete il formaggio, i fiocchi di latte e la ricotta. Unite al composto i broccoli e i cavoletti divisi a spicchi e lo speck tagliato a listarelle.
- Versate la farcia negli stampi e infornate a 180° per 30-40 minuti.



Bruschetta rustica con radicchio grigliato

PREPARAZIONE 10 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILISSIMA

PER 6 PERSONE

Ingredienti

12 FETTINE DI PANE

4 CESPI DI RADICCHIO ROSSO

150 G DI CAPRINO + 70 G DI
PANNA DA CUCINA

4 CUCCHIAI DI PARMIGIANO
GRATTUGIATO

3 CUCCHIAI DI NOCCIOLE TRITATE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE NERO

Preparazione

- Lavate e asciugate il radicchio, poi dividetelo a picchi.

1. Ungeteli, salateli e adagiateli sulla placca protetta con carta forno.

2. Aromatizzate la verdura con sale, pepe e il parmigiano grattugiato, poi infornate a 185° per 15 minuti.

3. Intanto lavorate a crema il formaggio caprino con la panna, quindi aggiungete la crema alla metà delle nocciole tritate. Controllate la sapidità.

4. Tostate il pane e spalmatelo con il formaggio, distribuite il radicchio sgocciolato, guarnite con le nocciole rimaste e servite immediatamente.

PRO*filo* *Filet*

IN EDICOLA DA
fine NOVEMBRE

ITALY ONLY
€ 5,90
MENSILE

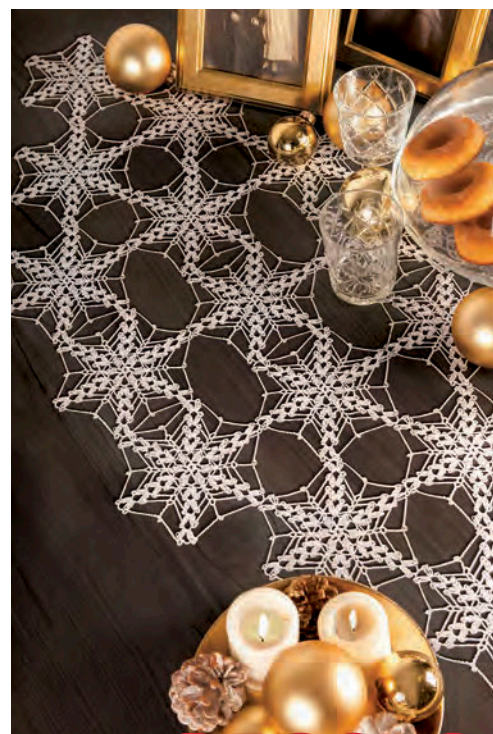
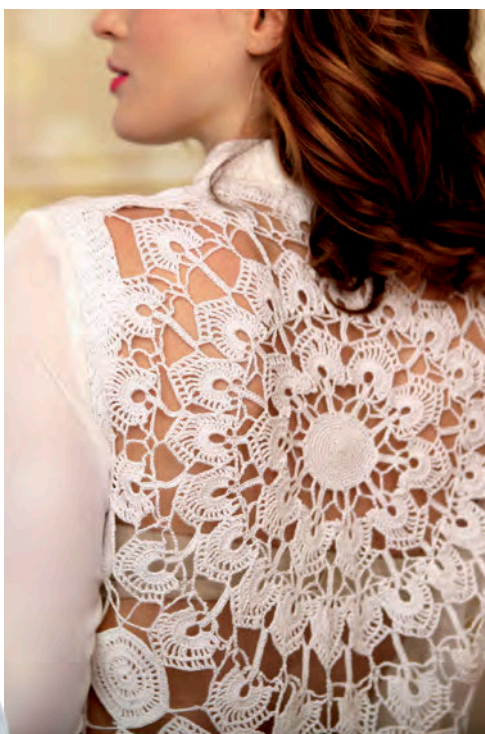


IN REGALO
2 GOMITOLI da 100 gr. cad.
DI FILO DI SCOZIA 12/3

PRO*filo* *Uncinetto*

IN EDICOLA DA
fine NOVEMBRE

ITALY ONLY
€ 5,90
MENSILE



IN REGALO

2 GOMITOLI DA 100 gr. cad.
DI FILO DI SCOZIA 12/3

Abbiniamo la carne a diversi ingredienti: sarà più gustosa e piacerà a tutti.



*La carne in
“buona compagnia”*

Polpettone con i funghi

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
FACILE • PER 6-7 PERSONE

Ingredienti

600 G DI CARNE MACINATA DI MANZO E MAIALE
100 G DI MORTADELLA
300 G DI FUNGHI MISTI SURGELATI
100 G DI MOLLIKA DI PANE RAFFERMO, 60 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO, 2 UOVA
inoltre: OLIO, FARINA Q.B.
350 G DI PASSATA RUSTICA DI POMODORO
VINO BIANCO, SALE, PEPE

Preparazione

1. Ammolate per 5 minuti la mollica di pane, poi striz-

zatala. In una ciotola raccogliete e impastate la carne, la mollica, il prezzemolo, il formaggio, le uova, la mortadella tritata grossolanamente, sale e pepe. Con l'impasto modellate un polpettone e passatelo nella farina.

2.3.4. Scaldate l'olio e adagiate il polpettone, rosolatelo uniformemente, poi bagnatelo con il vino e lasciate sfumare. Aggiungete la passata di pomodoro e cuocete il polpettone per 20 minuti, quindi aggiungete al sugo i funghi, salate, pepate e proseguite la cottura ancora per 20 minuti.



Fagioli con le cotiche

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE

PER 3 PERSONE

Ingredienti

400 G DI FAGIOLI BORLOTTI IN SCATOLA
1 CIPOLLA MEDIA
1 COSTA DI SEDANO
200 G DI COTICHE DI MAIALE
500 G DI PASSATA RUSTICA DI POMODORO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE
BRODO Q.B.
PANE TOSTATO PER SERVIRE

Preparazione

• Lessate per 30 minuti le cotiche in acqua salata, poi scolatele e tagliatele a listarelle sottili.

• Tritate la cipolla con il sedano e appassite gli odori in poco olio, aggiungete le cotiche e, dopo 2 minuti, i fagioli e il pomodoro. Salate, pepate e cuocete la preparazione per 50 minuti bagnandola a poco a poco con il brodo. Servite le cotiche con fette di pane tostato.



Salsiccia con broccoli

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 40 MINUTI

FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI SALSICCIA, 700 G DI BROCCOLI

1 PEPERONCINO PICCANTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

2 SPICCHI D'AGLIO, SALE

Preparazione

- Lavate i broccoli, divideteli a cimette e sbollentateli per 2 minuti in acqua salata, poi scolateli.

- Scaldate l'olio in una casseruola con l'aglio sbucciato e il peperoncino taglia-

to a rondelle.

Unite la salsiccia bucherellata e fatela rosolare uniformemente, quindi aggiungete i broccoli, bagnate con qualche cucchiaio d'acqua calda e lasciate cuocere la preparazione a recipiente coperto fino a che la salsiccia sarà cotta, mantenendola morbida con altra acqua, se necessario.



Pollo alle mele

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 1 ORA

FACILISSIMA

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 POLLO TAGLIATO A PEZZI

30 G DI BURRO, 1 CIPOLLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1 CUCCHIAIO DI BRANDY

2 MELE A PASTA ACIDULA, TIPO

GRANNY SMITH

4 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE

BRODO Q.B., FARINA Q.B.

2 CUCCHIAI DI PREZZEMOLO TRITA-

TO, SALE, PEPE

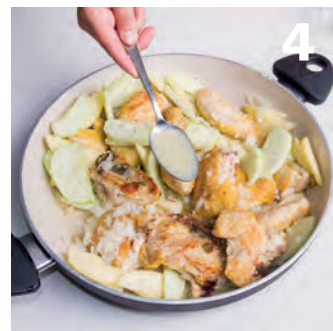
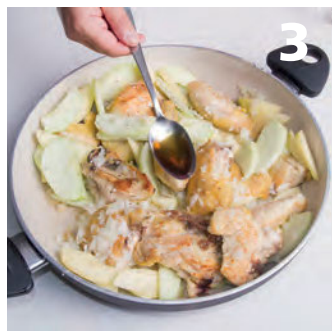
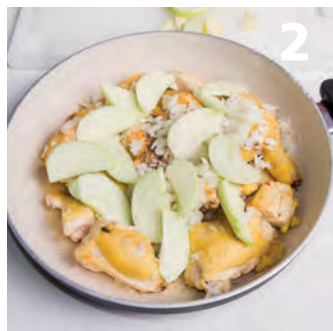
per servire: INSALATA VERDE

Preparazione

1.2.3.4. Scaldate l'olio e il burro e mettete a rosolare i pezzi di pollo leggermente infarinati. Tritate fine la cipolla, sbucciate le mele, eliminate i torsoli e tagliatele a fette. Unite cipolla e mele al pollo, salate, pepate e bagnate col brandy e il succo di limone.

- Sfumate a fiamma alta per circa 3 minuti, poi bagnate con del brodo caldo e lasciate cuocere per circa 50 minuti a fiamma bassa e a recipiente coperto, mescolando ogni tanto (unite altro brodo poco alla volta).

Togliete i pezzi di carne e frullate il fondo di cottura, controllate la sapidità e irrorate la carne con la salsa ottenuta, poi cospargetela con il prezzemolo. Servite il pollo con l'insalata.





BARBARESCO DUCHESSA LIA DOCG 2012

DUCHESSA LIA SANTO - SEFANO BELBO
(CN) - WWW.DUCHESSALIA.IT

Un classico vino piemontese ottenuto con tutte uve Nebbiolo. Un vino dal colore rosso granata, profumi di frutta rossa, spezie, gusto intenso. Temperatura di servizio tra i 18-22°.



Coniglio alle erbe

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 1 ORA

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 CONIGLIO PULITO E TAGLIATO A PEZZI
2 CIPOLLE GROSSE, 30 G DI BURRO
2 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
30 G DI ERBE AROMATICHE TRITATE (TIMO, SALVIA, ROSMARINO, PREZZEMOLO ECC.)

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO

2 CUCCHIAI DI PREZZEMOLO TRITATO

BRODO Q.B., SALE, PEPE

per servire: CAROTE E FINOCCHI BRASATI

Preparazione

• Scaldate l'olio e il burro in una casseruola e fatevi appassire le cipolle tritate. Unite le erbe aromatiche, il coniglio a pezzi e lasciate rosolare per alcuni minuti a fiamma alta, rigirando

la carne. Salate, pepate, bagnate con il vino e portate ad ebollizione.

• Dopo 5 minuti abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere per circa 40 minuti, fino a quando la carne sarà tenera (bagnatela a mano a mano con del brodo). Cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato. Servite il coniglio con le carote e i finocchi brasati.



... chiedigli di registrarsi a:
lamiacopia.sodip.it
e di avere **sempre** la rivista richiesta per te

la mia copia

puoi dirgli che è **gratuito**, **facile** e **veloce**

Amatissima POLENTA

La polenta

Un impasto semiliquido di cereali o di legumi, ridotti in farina più o meno fine, e cotto in acqua... rimestando a lungo. Questa è la polenta, sostitutiva del pane, minestra e piatto unico, pietanza e contorno, insomma base, se non unica risorsa alimentare di molte popolazioni povere delle nostre regioni alpine, delle valli e delle pianure del Nord.

Un po' di storia

La storia della polenta non inizia con quella "gialla" di farina di mais che tutti conosciamo, giacché polentine più o meno liquide erano il pasto quotidiano delle plebi dell'antica Grecia e di Roma. Il nome deriva dal greco poltòs a indicare una zuppa piuttosto soda, e mentre in Grecia si consumava la maza, una sorta di galletta di farina d'orzo tostato, sia solida che cotta in acqua, "pane quotidiano" dei romani era la puls, perlopiù di farina di farro, ma anche di fave o altri cereali come segale e avena. Il granturco, noto anche come frumentone, meliga, granone o grano d'India, originario dei paesi dell'America centro meridionale, arriverà in Europa con il conquistatore del Messico Hernan Cortés verso la metà del XVI secolo. Presente già in Siria, Libano ed Egitto intorno ai primi decenni del Cinquecento, il mais deve il suo nome, grano di Turchia, poi granturco, dalle massicce importazioni dalla Persia. In Europa si iniziò a coltivarlo solo a partire dalla metà del secolo successivo. In forza della tradizione antica delle pulles romane, il destino di questo nuovo cereale fu di finire anch'esso in polenta.

La preparazione

L'Italia registra una grande varietà di preparazioni; dalla polenta bergamasca, rustica e soda, alla 'taragna' valtellinese (mista a grano saraceno scuro), a quelle laziali e abruzzesi morbide e di grana finissima. Oltre alla qualità di mais impiegato, determinante è il grado di macinatura e setacciatura della farina; che può essere integrale, a grana grossa da farina gialla 'bramata', da farina bianca o abburattata più fine. Rispettando le proporzioni canoniche di 1 litro e 1¼ d'acqua ogni 350 gr. di farina, anche i tempi di cottura variano dai 45 ai 90 minuti a seconda se si uti-

segue a pag. 56 >



Un po' di storia e le ricette per godersi tutto il buono della polenta.

Dolce polenta

In Toscana, oltre ad essere consumata nei modi tradizionali, la polenta diventa dolce: la chiamano pattona o più comunemente castagnaccio e viene preparata al forno o frita, zuccherata e arricchita con pinoli e uvetta. La farina, evidentemente, è quella di castagne, che una volta nelle zone più povere di montagna, veniva usata come contorno alla rara carne o al pesce ma più spesso ad accompagnare verdure.

Intingolo di carni con polenta

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA 40 MINUTI
FACILE • PER 6 PERSONE

Ingredienti

400 G DI SPEZZATINO DI MANZO
500 G DI PASSATA DI POMODORO
400 G DI SPEZZATINO DI MAIALE
3 NODINI DI SALSICCIA
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO, 2 CIPOLLE
1 CAROTA, SALVIA, 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO
BRODO Q.B.
SALE, PEPE, 1 FOGLIA DI ALLORO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
inoltre: 300 G DI FARINA DI MAIS INTEGRALE

Preparazione

- Tagliate in 4 bocconcini i pezzetti di carne già porzionati a spezzatino. Tritate le cipolle, la salvia e la carota. In una casseruola scaldate l'olio, rosolate le verdure e la salsiccia per 7 minuti, poi toglietela e tenetela da parte. Aggiungete le carni e rosolatele a fiamma vivace rigirandole spesso. Bagnate con il vino, lasciate evaporare, regolate di sale e pepe e unite la passata, il concentrato e l'alloro.

- Cuocete per 30 minuti unendo brodo caldo all'occorrenza. Completate con la salsiccia a rondelle. Protraete la cottura per altri 10 minuti. Portate a bollore l'acqua per la cottura della polenta, salatela e versate a pioggia la farina di mais. Sempre mescolando con una frusta cuocetela per il tempo riportato sulla confezione. Servite la polenta con il sugo di carne.

SORANTE NERO D'AVOLA SICILIA DOC 2012

TENUTA GORGHI TONDI - MAZARA DEL VALLO (TP)

WWW.GORGHITONDI.COM

Ecco un ottimo vino rosso prodotto con tutte uve Nero d'Avola e, vinificato e maturato in barrique di rovere e poi 6 mesi in bottiglia. Ha un bel colore rosso rubino carico, profumi di frutta rossa matura, gusto pieno e morbido. Temperatura di servizio tra i 16-18°.



lizzi la più fine o la più grossa. La preparazione richiede un certo sforzo di gomito: in un paiolo dal fondo concavo, nell'acqua calda ma non bollente, onde evitare la formazione di grumi, si versa la farina a pioggia mescolando con una spatola di legno; mantenendo un fuoco medio e continuando a mescolare fino a che l'impasto non abbia raggiunto la giusta consistenza e non accenni ad attaccarsi sui bordi. Una volta cotta, rovesciata su un tagliere, la polenta va tagliata con un filo di cotone o un coltello dalla lama di legno.

Se avanza...

La polenta avanzata, ben protetta in un contenitore chiuso, si conserva nel frigo per un paio di giorni e può essere riutilizzata fritta, grigliata o a fette per una robusta colazione mattutina.

Come proporla

La polenta si presta ad essere variamente condita (concia o unta): con burro, formaggi molli, salsicce e carni in umido. Da citare quella "grassa" valdostana, ottenuta fondendo, a fine cottura, cubetti di fontina o toma e burro. Ancora, fra note e meno note: la polenta e osèi (uccelli), tipica del bergamasco, la polenta e bruscitti, con carne sminuzzata, tipica del Varesotto e dell'Alto Milanese e la pult, che si prepara sul lago di Como, una polentina molle di farina di mais e di frumento. È un piatto perlopiù estivo e si mangia intinta nel latte freddo. Infine, una variante molto calorica della taragna, è la polenta cròpa, originaria della Val d'Arigna, nelle Alpi Orobie valtellinesi, di solo grano saraceno, cotta nella panna e condita con formaggio.

Tortino con funghi

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.

FACILE • PER 3 PERSONE

Ingredienti

200 G DI FARINA DI MAIS PRECOTTA

2 CUCCHIAI D'OLIO, 2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO

3 CUCCHIAI DI FORMAGGIO SPALMABILE

farcia: 300 G DI FUNGHI SURGELATI

1 SCALOGNO, 1 SPICCHIO D'AGLIO, ROSMARINO

2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO, BRODO VEGETALE

1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO, SALE, PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BURRO

Preparazione

• Portate a bollore l'acqua per cuocere la polenta, salatela, pepatela conditela con l'olio e versate a pioggia la farina. Cuocetela, sempre mescolando, per il tempo indicato sulla confezione. Quando sarà cotta, conditela con il formaggio spalmabile e il par-

migiano. Distribuite la polenta calda in 3 tegamini da forno formando uno strato alto 6-7 mm. Ponete la polenta che avanza in uno stampo a cassetta e conservate tutto a parte.

• **Sugo di funghi:** imbiondite nell'olio lo scalogno tritato con l'aglio e il rosmarino, poi unite i funghi tritati, rosolateli e bagnate con il vino.

Coprite con brodo e cuocete per 20/25 minuti, salate e pepate.

• Lasciate morbido il sugo e insaporitelo con il parmigiano. Distribuite i funghi nelle cocottine e ricopriteli con la polenta rimasta, tagliata a fettine. Ungete con il burro, cospargete con il formaggio e passate in forno a 190° per 20 minuti, poi con funzione grill per fare dorare il formaggio.



Tegamini La Porcellana Bianca



Polenta bianca con zuppa di mare

PREPARAZIONE 40 MINUTI

COTTURA 60 MINUTI

FACILE

PER 6 PERSONE

Ingredienti

600 DI NASELLO

1 POLPO DI 600 G

3 SEPIE MEDIE, 8 GAMBERI

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

4 POMODORI DA SUGO PRIVATI

DEI SEMI, 2 SPICCHI D'AGLIO

1 PEPERONCINO PICCANTE

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO

SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

per la polenta:

375 G DI FARINA PRECOTTA DI

MAIS BIANCO

Preparazione

- Pulite il polpo e le seppie e divideteli a pezzi.

In una casseruola dorate nell'olio l'aglio schiacciato con il peperoncino.

Unite il polpo, rosolate e bagnate con il vino. Lasciate sfumare a fiamma vivace. Dopo 6 minuti aggiungete i pomodori a pezzi e dopo 10 minuti aggiungete le seppie.

- Cuocete la preparazione per 20 minuti, quindi unite i trancetti di pesce. Proseguite la cottura ancora per 15 minuti, senza mai rimescolare (unite gradualmente acqua calda per mantenere il sugo morbido). Cinque minuti prima di servire, completate la zuppa con i gamberi e il prezzemolo.

- Preparate la polenta: portate a bollore l'acqua salata, versate la farina di mais a pioggia e, mescolando con una frusta, cuocetela. Servitela con la zuppa di pesce e cospargete con altro prezzemolo.

Polenta in maschera

La farinella è uno sfarinato d'orzo, e oggi anche di ceci e orzo tostati, tradizionale di Putignano, grosso centro della provincia barese, dove viene utilizzato per preparare una sorta di polenta, tipica dell'alimentazione povera contadina. Ricordo dell'antica puls romana, il suo nome è anche quello di una maschera popolare del famoso carnevale che si svolge nel paese con grande concorso di pubblico.



Bruschette di polenta

PREPARAZIONE • COTTURA Q.B.

PER 4 PERSONE

Ingredienti

800-900 G DI POLENTA PRONTA

farcia alla cipolla e acciughe:

200 G DI CIPOLLA, 7 ACCIUGHE

3 FOGLIE DI SALVIA, 1 SPICCHIO D'AGLIO

1 PEPERONCINO, BRODO Q.B.

farcia al lardo: 6 FETTINE DI LARDO

1 RAMETTO DI ROSMARINO

PEPE NERO,

farcia alla salsiccia e uva:

TIMO, 1 NODINO DI SALSICCIA

100-120 G D'UVA BIANCA

farcia ai pomodorini e speck:

2 FETTINE DI SPECK

200 G DI POMODORINI

PREZZEMOLO TRITATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

- Rosolate in olio la cipolla tritata con l'aglio intero, la salvia e il peperoncino, poi abbassate la fiamma e portatela a cottura con poco brodo. Lontano dal calore frullatela con 1 filetto d'acciuga. Controllate il sale e tenete da parte.

- **Farcia salsiccia e uva:** tagliate a rondelle la salsiccia e rosolatela senz'olio con il timo. Aggiungete gli acini d'uva divisi a metà e rosolate velocemente la preparazione, quindi pepatela e controllate il sale.

- **Sugo ai pomodorini:** dividete a spicchi i pomodorini e passateli in olio con lo speck tritato. Salate e condite con il prezzemolo tritato.

1.2.3. Tagliate la polenta a fette alte 4 mm e dividete le fette in dischetti, poi pennellateli con olio.

- Scaldate la polenta in forno per 15 minuti a 190°, sfornatela e farcite una parte delle bruschette con la crema di cipolle, decorandole con rondelle di peperoncino e le acciughe; farcite altre bruschette con la salsiccia e decorate con il timo; guarnitene alcune con i pomodorini e decorate con il prezzemolo e completate l'ultimo gruppo di bruschette con il lardo e il rosmarino tritato.



Sana e nutriente

la ricchezza in sostanze azotate, ferro, lipidi e zuccheri fanno della polenta un alimento sano e nutriente, che non ha praticamente controindicazioni salvo per chi ha problemi di linea. Più povero in proteine del frumento, il chicco del mais è costituito per il 73% da amido e cellulosa; la digestione risulta quindi abbastanza impegnativa.



Amor polenta

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30/35 MINUTI
STAMPO SCANALATO A TEGOLA
10x30CM
PER 10 PERSONE

Ingredienti

100 G DI TUORLI
120 G DI UOVA PESATE SGUSCIATE
230 G DI ZUCCHERO
50 G DI MANDORLE POLVERIZZATE
80 G DI NOCCIOLE POLVERIZZATE
90 G DI FARINA
80 G DI FARINA DI MAIS
MACINATA FINE
180 G DI BURRO
1 STECCA DI VANIGLIA

decorazione:

ZUCCHERO A VELO Q.B.

Preparazione

- Con lo sbattitore montate a nastro le uova e i tuorli con lo zucchero e aromatizzate con la raschiatura della vaniglia.

Mescolando a mano dal basso verso l'alto unite le polveri (mandorle, nocciole, farina e farina di mais) e infine il burro sciolto e freddo. Imburrate lo stampo e riempitelo con l'impasto livellando.

Infornate a 175° per 45 minuti. Quando il dolce sarà cotto, sfornatelo e sformatelo sulla gratella a raffreddare.

- **Decorazione:** prima di servire, cospargete la superficie dell'amor polenta con abbondante zucchero a velo.

Guardini

La creatività in cucina

Anche le preparazioni più semplici potranno trasformarsi in piatti d'effetto grazie ai coppapasta Guardini, una serie di 6 tagliapasta di forme differenti (rotondo, ovale, quadrato, rettangolare, a cuore), acquistabili singolarmente o in un'unica confezione, idea regalo perfetta per gli amanti della cucina.

Realizzati in acciaio inox, i coppapasta sono dotati di stantuffo che, all'occorrenza, permette di dare ad ogni composizione la giusta consistenza. Perfetti per tagliare la pasta di ogni tipo o per impiattare, sono un aiuto indispensabile per rinnovare il menù con eleganza.



Per ulteriori informazioni: www.guardini.com

La cottura in forno permette di cucinare al meglio il pesce preservandone la delicatezza delle carni.

Oggi il pesce è in forno

Orata in forno con verdure

PREPARAZIONE 25 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILE

PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 ORATE DI 500 G L'UNA

300 G DI CIMETTE DI BROCCOLI

200 G DI CIMETTE DI CAVOLFOIRE

2 CAROTE SBOLLENTATE

1 CIPOLLA ROSSA

250 G DI ZUCCA MONDATA

inoltre:

1 FETTA DI PANE RAFFERMO

ERBE AROMATICHE MISTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE

Preparazione

- Dividete a pezzi la zucca. Tagliate a spicchi la cipolla e a rondelle le carote. Sbian-

chite tutte le verdure per 5 minuti in acqua bollente.

1. In una placca da forno versate tutte le verdure, poi conditele con olio, sale, pepe e le aromatiche tritate. Pulite le orate e lavatele sotto l'acqua corrente.

- Preparate un trito con il pane, le aromatiche, sale e pepe, poi aggiungete un goccio d'olio.

2.3.4. Farcite la pancia dei pesci con il trito. Adagiate le orate nella placca sulle verdure, ungete e infornate a 180° per 25 minuti. Sfornate e servite.



Salmone in forno con agrumi e finocchi

PREPARAZIONE 25 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILE

PER 4 PERSONE

Ingredienti

700 G DI FETTE DI SALMONE FRESCO

1 LIMONE A FETTE, 1 ARANCIA A FETTE

2 FINOCCHI MONDATI, TAGLIATI A FETTINE E SBOLLENTATI, ERBA CIPOLLINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

- Versate sul fondo di una pirofila un filo d'olio e un pizzico di pepe. Adagiate alcune fette di arancia e di limone.

- Disponete il salmone a pezzi e aromatizzateli con erba cipollina tritata.

- Completate con i finocchi tagliati a fettine e sbollentati. Ungete gli ingredienti pepateli e salateli.

- Infornate a 180° per 20 minuti. Sfornate e servite.



Alici in forno con cous cous

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q.B.

FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI ALICI FRESCHE, PANGRATTATO Q.B.
GRISSINI TRITATI Q.B., PREZZEMOLO, ORIGANO
SEMI DI FINOCCHIETTO, 2 POMODORI TONDI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE
200 G DI COUS COUS PRECOTTO
6-7 POMODORINI SECCHI

1 CUCCHIAIO DI UVETTA SULTANINA AMMOLLATA

1 CUCCHIAINO DI PINOLI TOSTATI, RUCOLA

Preparazione

• Pulite le alici eliminando la testa e le interiora. Apritele delicatamente e togliete la lisca. Lavate i pomodori e tagliateli a fette. In una ciotola miscelate il pangrattato con i grissini tritati non finissimi, poi conditeli con poco sale, pepe e prezzemolo tritato. Dividete a metà il condimento e aromatizzate una parte con i semi di finocchietto e

l'altra con l'origano. Spolverizzate con il pangrattato aromatico al finocchietto le alici allineate nella placca protetta con carta-forno e sui pomodori a fette distribuite il pangrattato aromatizzato all'origano. Infornate tutto a 180° per 20 minuti. Preparate il cous cous cuocendolo secondo le indicazioni riportate sulla confezione, poi conditelo con olio, pomodorini a listarelle, uvetta, pinoli tostati e rucola spezzettata. Servite le alici sulle fette di pomodoro accompagnando con il cous cous.



Palombo nel cartoccio con pomodorini e olive

PREPARAZIONE 25 MINUTI • COTTURA Q.B.

FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

800 G DI PALOMBO A FETTE

250 G DI POMODORINI

2 CUCCHIAI DI OLIVE NERE

1 CUCCHIAINO DI CAPPERI

PREZZEMOLO, TIMO, 1 SPICCHIO D'AGLIO

VINO BIANCO SECCO Q.B.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE BIANCO

Preparazione

- Insaporite il pesce con l'aglio tritato, un poco di sale e pepe, il prezzemolo tritato e il timo. Ritagliate 4 pezzi di carta da forno e trasferiteli su una placca. Tagliate i pomodorini a spicchi. Irrorate con un poco d'olio e spolverizzate con il prezzemolo tritato e sale. Adagiate il pesce arrotolandolo "a rosa" e contornandolo con qualche pomodorino. Completate con le olive e i capperi.

- Chiudete la carta da forno a cartoccio. Infornate a 190°. Trascorsi 15 minuti di cottura, sfornate e bagnate con il vino, poi proseguite la cottura ancora per 5 minuti a cartoccio aperto. Sfornate e servite.



In cucina con



Arrostire

Arrostire significa cuocere un alimento per concentrazione, metodo che consente di conservare all'interno degli alimenti principi nutritivi e succhi. A differenza di brasatura e stufatura, che dopo una rosolatura iniziale sono seguite da una ricca bagnatura (di vino, brodo, acqua), nell'arrostitura si cuoce senza aggiungere altri liquidi e con piccolissime quantità di condimento, generalmente composto di grassi rilasciati dall'alimento stesso e da quelli utilizzati per ungerlo superficialmente prima della cottura. Sono due i tipi di arrostitura che si possono effettuare: in forno e allo spiedo.



Video tutorial

Lo sapevi che:

Per arrostitire si usano generalmente utensili di alluminio. Casseruole tonde e ovali e teglie rettangolari sono ideali per accogliere alimenti di adeguata pezzatura.

In breve

- Per arrostitire si usano generalmente utensili di alluminio
- L'alluminio è un ottimo conduttore di calore
- Casseruole tonde e ovali e teglie rettangolari sono ideali per questo tipo di cottura
- L'arrostitura consente di conservare i principi nutritivi e i succhi degli alimenti
- Durante la cottura non è necessario aggiungere altri liquidi



Nella foto:
Cocotte cm.32
(casseruola ovale
con coperchio)
collezione
Gli Speciali

Scopri di più su www.ballarini.it



1



2



3



4



Seppie ripiene

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILE

PER 4 PERSONE

Ingredienti

800 G DI SEPPIE DI MEDIE

DIMENSIONI

2 PATATE LESSATE

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO

GRATTUGIATO

1 PEPERONCINO

1 SPICCHIO D'AGLIO

1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE

contorno:

INSALATA MISTA

Preparazione

- Pulite le seppie.

1.2.3. Tritate i tentacoli e cuoceteli per 5 minuti in padella in poco olio, poi trasferiteli in una ciotola con le patate tagliate a cubetti, il prezzemolo tritato, un pizzico di peperoncino macinato, il formaggio, sale, pepe e lo spicchio d'aglio tritato.

4. Con la farcia ottenuta riempiate le seppie e disponetele in una pirofila da forno. Ungetele e irroratele con il vino. Infornate le seppie a 180° per 20 minuti, fino a che non saranno tenere e ben dorate. Sfornatele e servitele con il contorno di verdure.

IN EVIDENZA
2 Marzo 2016

**BUCATINI
ALLA GRICIA**

VEDI LA
RICETTA >

Vieni a trovarci...

E' ONLINE IL NUOVO SITO DI

Tante novità per te!

NUOVA GRAFICA

LA RIVISTA FATTA IN CUCINA
più CUCINA



SOCIAL NETWORK

IL LINK PER COLLEGARTI SU:



RICETTE

LE RICETTE PIÙ BUONE DEL MESE
PROVATE NELLA NOSTRA CUCINA

CLICCA SU...



SHOP

**EDICOLA ONLINE:
PIU' FACILE E PIU' VELOCE**



SCOPRI TUTTE LE NOVITA'

- * Ricette più leggibili
- * Immagini più appetitose
- * Tante fasi di lavorazione



- * Riviste, libri
- * Abbonamenti, cofanetti e arretrati
- * E-book
- * Il tuo account personale



- * Rimani aggiornata sulle ultime news
- * Commenta, chiedi e lascia i tuoi suggerimenti
- * Posta le foto delle tue preparazioni
- * Condividi i contenuti

**TUTTO DIRETTAMENTE
DAL NOSTRO SITO!**

LA RIVISTA FATTA IN CUCINA
più CUCINA
TI E' SEMPRE PIU' VICINO!

*Bellissimi e buonissimi
coroneranno
al meglio i pranzi
e le cene di queste
festività.*

Alzatina Lorenzon Gift, piattini Palais Royal

Dolci *per le* Feste

Torta delle Buone Feste

PREPARAZIONE 60 MINUTI • COTTURA 28 MINUTI

STAMPO Ø 22 CM

PER 8 PERSONE

Ingredienti

torta al cacao: 100 G DI ZUCCHERO
120 G DI FARINA, 3 UOVA, 40 G DI CACAO
100 G DI BURRO MORBIDO
6 G DI LIEVITO, 2 PIZZICHI DI SALE
LIQUORE ALL'ARANCIA Q.B.

mousse al cioccolato fondente:

200 G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO
50 G DI ZUCCHERO, 2 UOVA MEDIE
3 CUCCHIAI DI LIQUORE ALL'ARANCIA
70 G DI PANNA MONTATA
2 G DI COLLA DI PESCE

mousse al cioccolato bianco:

150 G DI CIOCCOLATO BIANCO TRITATO
100 + 120 G DI PANNA, 3 G DI COLLA DI PESCE
2 CUCCHIAI DI COINTREAU

bagna: 50 G DI SUCCO D'ARANCIA
30 G DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAIO DI LIQUORE ALL'ARANCIA

decorazione: RICCIOLI DI CIOCCOLATO, LAMPONI
ZUCCHERO A VELO

Preparazione

• **Torta al cacao:** montate bene il burro con lo zucchero e il liquore. A parte sbattete le uova e versatele poco per volta nella battuta di burro facendole assorbire. Sempre lavorando con le fruste amalgamate le polveri con il lievito e il sale, quindi versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e cuocete la preparazione in forno caldo a 175° per 28 minuti. Raffreddate la base sulla gratella.

1. Mousse fondente: fondete il cioccolato e tenetelo da parte. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere nel liquore caldo.

2. Montate molto bene le uova con lo zucchero e, quando diventano spumose, versate gradualmente il liquore caldo con la colla di pesce, poi, sempre poco per volta, il cioccolato fuso tiepido. Mescolate e amalgamate la panna montata.

3.4. Bagna: sobbollite per 4 minuti gli ingredienti e raffreddate. Pareggiate la torta, inseritela nel cerchio mobile, inumiditela con la bagna e versate la mousse pareggiandola. Trasferite lo stampo in frigo per circa 1 ora.

5. Mousse bianca: fondete il cioccolato tritato. Portate a bollore 100 g di panna e il liquore, allontanate dal fuoco e fatevi sciogliere la colla di pesce ammolata e strizzata. Aggiungete il cioccolato fuso e mescolate bene lasciando raffreddare, ma non indurire. Montate 120 g di panna e amalgamatela.

6.7.8. Riprendete lo stampo e versate la mousse bianca sulla precedente già rassodata, poi ripassate lo stampo in frigo per alcune ore.

Sformate la preparazione e decoratela con riccioli di cioccolato, lamponi e zucchero a velo. Consumate la torta dopo una pausa di almeno 20 minuti a temperatura ambiente.





Torta stellina

PREPARAZIONE 50 MINUTI • COTTURA 52 MINUTI • STAMPO Ø 22 CM • PER 10 PERSONE

Ingredienti

torta: 160 G DI BURRO MORBIDO
200 G DI ZUCCHERO, 30 G DI CACAO
60 G DI LATTE, 4 UOVA, 200 G DI FARINA
20 G DI FECOLA, 12 G DI LIEVITO,
2 PIZZICHI DI SALE
120 G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO
farcia e copertura: 280 G DI PANNA
120 G DI CIOCCOLATO AL LATTE TRITATO
300 G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO
80 G DI LATTE CONDENSATO
bagna: 1/2 BACCA DI VANIGLIA
70 G D'ACQUA, 50 G DI ZUCCHERO
3 CUCCHIAI DI RUM
decorazione: CRISTALLI IN ZUCCHERO

CONFETTINI ROSSI

Preparazione

1. Torta al cacao: fondete e intiepidite il cioccolato. Montate il burro con parte dello zucchero e, separatamente, le uova con lo zucchero residuo. Unite le due masse amalgamandole, poi aggiungete il cioccolato, lavorando adagio per non smontare la preparazione e, infine, incorporate la farina, la fecola, il cacao con il lievito e il sale alternando con il latte. Versate l'impasto nella tortiera unta e infarinata e cuocete la torta per 52 minuti a 175°. Raffreddate la torta sulla gratella.

Farcia e copertura: versate sui due

tipi di cioccolato il latte condensato e la panna bollenti e mescolate. Prelevatene 400 g per la farcia, coprite il contenitore con pellicola e rassodate in frigo. Conservate il resto del composto a temperatura ambiente.

Bagna: sobbollite l'acqua con i semi di vaniglia e lo zucchero per 4 minuti. Filtrate e profumate con il liquore.

2.3.4. Assemblaggio: dividete la torta a metà, pennellatela con la bagna fredda, farcitela e ricomponetela. Spalmate in superficie la crema al cioccolato a temperatura ambiente, distribuendola con una spatola e completate la decorazione con i cristalli di neve e i confettini.

**VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE
DRY DOCG**

**COL VETORAZ S. STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV) -
WWW.COLVETORAZ.IT**

Veramente suadente un calice di Cartizze, le cui uve Prosecco provengono dalle colline della sottozona Cartizze così vocata all'eccellenza. La caratteristica spumantizzazione dry lo rende ideale per l'accompagnamento ai dessert. Temperatura di servizio tra gli 8-9°.



Crostata con crema e pere

PREPARAZIONE 50 MINUTI • COTTURA 40 MINUTI • STAMPO Ø 24 CM • PER 10 PERSONE

Ingredienti

frolla: 380 G DI FARINA + 1 CUCCHIAINO
30 G DI FECOLA, 2 CUCCHIAI DI MARASCHINO
120 G DI BURRO FREDDO A PEZZETTI
150 G DI ZUCCHERO, 100 G DI UOVA
90 G DI MANDORLE IN GRANELLA
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO
½ CUCCHIAINO DI BICARBONATO
2 PIZZICHI DI SALE

farcia: 250 G DI MASCARPONE
2 TUORLI, 110 G DI ZUCCHERO
20 G DI FECOLA, 20 G DI FARINA

inoltre: 150 G DI PERE A CUBETTI
3 CUCCHIAI DI RUM
30 G DI ZUCCHERO A VELO
50 G DI SUCCO D'ARANCIA

2 CUCCHIAI DI CONFETTURA A PIACERE

decorazione: ZUCCHERO A VELO

Preparazione

Cuocete le pere con lo zucchero e il succo d'arancia, sfumatele con il rum, poi raffreddatele.

Frolla: intridete farina (ad esclusione del cucchiaino), fecola e zucchero con il burro e formate un impasto a briciole: legare la frolla con il liquore e le uova. Tenete da parte 470 g di frolla e amalgamatevi il cucchiaino di farina con il lievito, il bicarbonato, il sale e la granelle di mandorle.

Coprite le due frolle con pellicola e ponetele in frigo per 90 minuti. Stendete la frolla senza mandorle allo spesso-

re di 3 mm e foderate lo stampo imburato e infarinato. Rifilate il bordo, bucherellate la frolla e velatela con la confettura.

Farcia: sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete farina e fecola, mescolate e completate con il mascarpone.

Assemblaggio: distribuite nel guscio di frolla le pere sgocciolate e ricopritelle con la crema.

Chiudete la crostata con la frolla alle mandorle a pezzetti (non schiacciate la copertura). Infornate il dolce in forno a 180° per 30 minuti, poi ancora per 10 minuti con calore solo dal basso.

Sfornate e sfornate la crostata dopo 10 minuti.

Spolveratela con zucchero a velo.



Dischetti al caramello

PREPARAZIONE 60 MINUTI

COTTURA 10 MINUTI

TAGLIABISCOTTI TONDO Ø 3,5 CM

PER 38-40 PEZZI

Ingredienti

pasta sablé: 260 G DI FARINA

150 G DI BURRO FREDDO A PEZZETTINI 40 G D'ACQUA

100 G DI ZUCCHERO A VELO

3 GOCCE DI AROMA ALLA VANIGLIA

crema al caramello:

150 G DI LATTE, 120 G DI ZUCCHERO

2 TUORLI, 25 G DI FARINA

inoltre: CACAO Q.B.

140 G DI BURRO MORBIDO

20 G DI ZUCCHERO A VELO

1 CUCCHIAIO DI RUM

Preparazione

Crema: scaldate il latte. In un tegame a bordo alto caramellate 100 g di zucchero e versate con cautela il latte bollente sul caramello, mescolate su fuoco basso fino a che sia tutto sciolto. Sbattete i tuorli con 20 g di zucchero, incorporate la farina, mescolate e stemperate con latte al caramello. Su fuoco dolce cuocete la crema mescolandola senza interruzione, quindi travasata in una ciotola, copritela con pellicola a contatto e lasciatela raffreddare in frigo.

Pasta sablé: mescolate la farina con lo zucchero a velo e il burro; impastate formando delle briciole e compattate la pasta con l'acqua e l'aroma: non lavoratela troppo, avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigo per 60 minuti. Sul piano di lavoro infarinato appiatte la pasta a 2 mm di spessore e incidete i biscotti. Recuperate gli sfridi fino a terminarla. Sistemate i biscotti sulle teglie protette con carta-forno e cuoceteli a 175° per 10 minuti.

Assemblaggio: sbattete il burro morbido con 20 g di zucchero a velo e il rum, amalgamatelo alla crema e raccoglietela in una sacca con bocchetta a stella media. Farcite la metà dei biscotti, poi accoppiateli. Ritagliate un cartoncino a forma di stella, appoggiatelo sulla superficie dei biscotti e spolverateli con il cacao. Infine rimuovete delicatamente il cartoncino.



Calici agrumati

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q.B.
PER 6 PERSONE

Ingredienti

SAVOIARDI Q.B.

sciroppo di clementine:

300 G DI ZUCCHERO

1 STECCA DI CANNELLA

200 G DI SUCCO DI CLEMENTINE FILTRATO

6 G DI COLLA DI PESCE

100 G D'ACQUA, 4-5 CLEMENTINE

strato di cioccolato:

320 G DI PANNA FRESCA

225 G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO

25 G DI BURRO

3 CUCCHIAI DI LIQUORE ALL'ARANCIA

decorazione:

SPICCHI DI CLEMENTINE
RIBES, MENTA, ZUCCHERO A VELO

Preparazione

1. Sciroppo di clementine: cuocete per 12-13 minuti a fuoco lento lo zucchero, la cannella, il succo delle clementine e 100 g d'acqua. Sbucciate le clementine al vivo, raccogliete gli spicchi in una ciotola e irrorateli con lo sciroppo. Coprite la ciotola e lasciate macerare per 40 minuti. Sistemate sul fondo delle coppette i savoiardi tagliati a misura e ammolate la colla di pesce in acqua fredda. Scolate le clementine dallo sciroppo di macerazione e adagiatele sui savoiardi. Scaldate 1/3 dello sciroppo e aggiungetevi la colla di pesce strizzata facendola sciogliere. Filtrate per eliminare la cannella e riunite i due sciroppi.

2. Quando il composto sarà completamente freddo e inizierà ad ispessire, versatelo nelle coppe (tenete da parte alcuni cucchiaini di sciroppo per la decorazione) e ponetele in frigo.

Strato di cioccolato: scaldate la panna e versatela sul cioccolato tritato, aromatizzate con il liquore, amalgamate il burro e mescolate. Lasciate raffreddare il cioccolato per 20 minuti. Riempite le coppe con il cioccolato e ponetele in frigo.

3. Decorazione: velate la superficie dei dessert con la gelatina di clementine tenuta da parte e completate il decoro con spicchi di agrume, ribes, zucchero a velo e foglie di menta.



Le novità Alimentari per voi

Genuinità e sapore

Cremosi risotti e primi, zuppe fumanti, oppure secondi piatti di carne come arrostiti e scaloppine: sono tanti i piatti a cui il Granulare ai Funghi Porcini, esclusivo preparato istantaneo, realizzato nel rispetto della tradizione e della naturalità, regala sapore.

Bauer, www.bauer.it



Facile e buona

Facile da preparare, bella da vedere, sorprendente negli abbinamenti di gusto e con pochi grassi: Polenta Valsugana è adatta a tutti. Classica, Integrale, ai 5 Cereali: tre gusti unici per sperimentare sempre ricette nuove, sfiziose e divertenti.

Scopri di più sulla pagina Facebook Polenta Valsugana e sul sito www.polentavalsugana.it

Un dono per buongustai

Ferrari propone un percorso di degustazione per esaltare la fragranza del Parmigiano Reggiano di Montagna Ferrari, oltre 30 mesi, prodotto con latte di mucche allevate in montagna nell'Alta Valtaro (Parma) accompagnandolo a un miele dall'intenso profumo di fiori e a mandorle, noci, nocciole e prelibata uvetta. Per deliziare i palati raffinati.

Ferrari Giovanni Industria Casearia, www.ferrariformaggi.it



Il dolce di Natale

Il soffice impasto del pandoro si arricchisce di golose gocce di cioccolato e morbida crema fior di latte con un tocco di dolcezza in più: un'elegante guarnizione di cioccolato fondente.

Balocco, www.balocco.it



Specialità delle feste

Certificato 100% italiano perché ottenuto da suini nati, allevati e macellati in Italia, il Cotechino Medaglia D'Oro Levoni contiene solo aromi naturali, è senza glutammato aggiunto, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.

Levoni, www.levoni.it



Idea regalo

Volete mettere sotto l'albero un dono per veri buongustai? Scegliete una delle confezioni regalo dove il pregiato tonno Callipo, lavorato interamente in Italia, diventa protagonista delle festività insieme a tanti altri prodotti di eccellenza dell'azienda calabrese.

Callipo, www.callipo.com



Ideale per ogni occasione

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è limpido e brillante, di colore bruno intenso e dal sapore agrodolce. Versatile, si sposa con piatti semplici della cucina italiana e internazionale, dai tortellini alle carni bollite, dalle insalate ai dessert, è perfetto con i grandi formaggi italiani.

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena www.consorzioabalsamico.it



Le novità Casalinghi per voi



La mug

A Natale anche la mug si veste a festa: Holly Christmas è in porcellana ed è proposta in confezione regalo.

Easy Life Design, distribuito da Maino Rappresentanze, tel. 02/6686294, info@mainocarlo.it

Per la tavola

Tiffany è il set di 6 coppette proposte in 6 colorazioni differenti: trasparente, sabbia, corallo, azzurro mare, grigio cielo e verde. Perfette per chiudere in dolcezza il pranzo di Natale per un dolce al cucchiaino o per una fresca macedonia.

Fratelli Guzzini, www.fratelliguzzini.com



Per una cucina gustosa e salutare

Bologna Granitium si caratterizza per l'alto spessore dell'alluminio che consente un'ottima distribuzione del calore e per il rivestimento interno Granitium, rinforzato con particelle minerali, con doti eccellenti di antiaderente. Adatto anche per la cottura su piani a induzione è dotato di Thermopoint, pratico dispositivo salva energia che cambia colore al variare della temperatura dell'utensile.

Ballarini, www.ballarini.it



Belle e pratiche

Linee morbide e impugnature rialzate, che permettono di maneggiare facilmente la pirofila: è davvero bella la nuova linea di pirofile da forno realizzate in ceramica HR, High Resistance, una ceramica ad alta resistenza termica che garantisce una cottura omogenea dei cibi mantenendo la temperatura in tavola. Disponibile in 7 colori. Emile Henry è distribuito da Maino Rappresentanze, www.emilehenry.com



Miami, l'eleganza di una tavola raffinata

La linea tessile in cotone 100%, nei toni del rosso e del beige, si abbina con eleganza e naturalezza al servizio in stoneware adatto ad ogni uso. Tovaglie, grembiuli, presine e portavivande renderanno speciale ogni momento, impreziosito dalla linea originale dei piatti sfaccettati e in tre varianti di colore, rosso, crema e tortora. Scherzer, www.scherzer1880.com

Originali e unici

Sono gli addobbi in vetro decorati a mano, made in Germany. INGE-GLAS Manufaktur, distribuito da Merito, www.merito.it



Idea regalo

Questa confezione regalo racchiude la macchina per biscotti e il Dispenser: la prima consente di realizzare in casa biscotti fragranti e genuini; il secondo di dosare facilmente ingredienti come cacao, zucchero e zucchero a velo. Il dono ideale per chi ama preparare i biscotti.

Marcato, www.marcato.it



Le manifestazioni, gli eventi, le feste e le notizie interessanti legate al mondo dell'enogastronomia.

in Agenda



Vino & Avvento

Dal 26 Novembre
al 18 Dicembre

Andare alla scoperta delle etichette altoatesine abbinate all'atmosfera romantica dei mercatini

di Natale? Ci pensa Vino & Avvento: ventuno cantine lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige apriranno le loro porte ai visitatori nei weekend pre-natalizi. Dopo aver visitato i suggestivi mercatini di Natale, fra cui quello di Bolzano, quello a Sarentino (www.alpenadvent.sarntal.com) e il Trenatale del Renon (www.trenatale.it), sarà piacevole una pausa in cantina, dove alcuni vignaioli accompagneranno le degustazioni di vino con l'assaggio di piatti tipici. Inoltre nei wineshop delle cantine sarà possibile acquistare le bottiglie.

Per info: www.bolzanodintorni.info

Mercato del Campo

3 e 4 Dicembre

La suggestiva cornice di Piazza del Campo a Siena ospiterà lo storico "Mercato nel Campo" dove saranno messi



in mostra i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato. Ricco il programma di degustazioni, attività per bambini, laboratori, cooking show e performance dal vivo.

Per informazioni è possibile seguire la Pagina Facebook Mercato nel Campo.

Re Panettone® Napoli

3 e 4 Dicembre

Dopo l'appuntamento milanese a Napoli, nella sede del Salone degli Specchi del Gran Hotel Parker's, la II edizione di Re Panettone. L'evento prevede approfondimenti tematici, degustazioni, laboratori sensoriali e momenti di incontro con i 24 pasticceri presenti. La manifestazione, a ingresso libero, vuole essere un'occasione unica per dare voce a grandi nomi della pasticceria nazionale, celebri lieviti e nuovi talentuosi artigiani. Per info: www.repanettone.it



Foto di Giancarlo Mennella
Panettone Frotti di bosco

La magia del Natale in Alta Badia

Dal 2 Dicembre al 7 Gennaio

Il Natale in Alta Badia (Bolzano) si aspetta sciando e apprezzando i prodotti enogastronomici di una terra che ha molto da offrire. Così, dopo una bella sciata, sarà piacevole sorseggiare un vin brûlé nella zona pedonale di San Cassiano in Alta Badia, all'interno di Païsc da Nadé, un villaggio natalizio, aperto dal 2 dicembre al 7 gennaio, ricreato nel centro del paese. Presso le baite si potranno assaggiare prodotti gastronomici di vario genere. Tanti gli eventi in programma.

Scopriteli su www.altabadia.org

I presepi di Cervia



A Cervia la tradizione del presepe è molto sentita, quindi perché non approfittare del Natale per godersi il mare d'inverno alla scoperta dei presepi? Potete visitare il presepe artistico

nel centro di Milano Marittima, la natività a grandezza naturale sull'acqua del porto canale di Cervia nell'area dei magazzini del sale con brillanti statue "di sale" con suggestivi giochi di luce e altri ancora. **Tutte le info e le date su www.turismo.comunecervia.it**



Lo staff di piùCUCINA vi augura buonissime feste. Se siete a corto di idee, prendete spunto da questo numero: troverete numerose proposte gustose per portare in tavola ricette stuzzicanti per far festa con familiari e amici o più semplicemente per rinnovare con gusto il menù quotidiano. **Vi aspettiamo su Facebook di piùCUCINA, il luogo ideale per condividere ricette, foto e scambiare chiacchiere fra appassionati di cucina.**



Un Natale di Luce e Cristalli

Dal 25 Novembre al 24 Dicembre

Nel cuore del Tirolo austriaco, nella regione di Hall-Wattens, tutto è pronto per la festa più attesa dell'anno: il profumo dei dolci dell'Avvento pervade la splendida cittadina di Hall, che si riempie di bancarelle per il tradizionale mercatino, mentre la luce dei cristalli illumina Wattens sede dei Mondiali di Cristallo Swarovski. Il mercatino di Natale di Hall in particolare ospita bancarelle di artigiani locali e stand dedicati alle golosità tirolesi. **Per info: www.hall-wattens.at**

Sagra della Pettola

10 e 11 Dicembre

Arriva a Rutigliano (Ba) la Sagra della Pettola. Durante l'evento, curato dalla Pro Loco e dall'Assessorato al Turismo, i turisti apprezzeranno l'abilità delle massaie nella preparazione delle "Pettole", pallottole di pasta lievitata ottenute da un impasto di farina e acqua, fritte nell'olio bollente. Arricchiscono la Sagra spettacoli musicali, artisti di strada, stand espositivi e la possibilità di effettuare visite guidate nel Museo dei Fischietti di Terracotta.

Per info: www.facebook.com/proloco.rutigliano



Il Natale nella Provincia di Pesaro e Urbino

La Provincia di Pesaro e Urbino con Comuni e Pro Loco propongono un Natale tutto da scoprire alla ricerca dell'artigianato artistico e delle tipicità gastronomiche. Fra le tante proposte fra mercatini, presepi e luminari vi segnaliamo la Festa Nazionale della Befana a Urbino, dal 4 al 7 gennaio 2017, con divertimento e la discesa acrobatica finale della Befana dalla torre campanaria del Comune (www.festadellabefana.com).

Corsi e Scuole

CASTALIMENTI

- Primi passi in pasticceria

Dal 5 al 7 Dicembre

CastAlimenti,
www.castalimenti.it

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

- Torte da forno 3 Dicembre
- La pasta fresca La pasta fresca
- Frolle, crostate e biscotti

17 Dicembre

- Cucina salutistica e vegetariana

17 Dicembre

Boscolo Etoile Academy,
www.scuoladicucinaetoile.com

ARTE DOLCE

- American day 12 Dicembre
- Le torte gelato e i semifreddi 13-14-15 Dicembre
- Il gelato vegano 19 Dicembre
- La pasticceria mignon salata, il bocconcino ideale per un aperitivo o apericena 9-10-11 Gennaio
- Cocktail, centrifughe benefiche e frullati di frutta 13 Gennaio

Arte Dolce, www.artedolce.it

Prossimamente

piùCUCINA Febbraio/Marzo
sarà in edicola il 20 Gennaio 2017

Il carnevale impazza

Golosità fritte da far perdere la testa!

Risotti e riso

Un cereale dalle mille virtù culinarie.

Che bontà la carne di maiale

Economica e versatile si trasforma in piatti appetitosi e saporiti.



La pasta corta

Cucinatela asciutta o in brodo: sarà comunque all'altezza della situazione.



Provolone

Un formaggio speciale e dal sapore ricco che sa regalare alle ricette tanta personalità.

Menù etnico per il papà

Preparate un menù dalle mille sfumature di gusto.

Cipolle, porri e scalogni

Per la cucina sarebbe davvero un guaio se non ci fossero.

I semi

Salutari e ricchi di virtù, da usare in cucina in tante preparazioni.

Dolci e dessert

Pasta biscotto: per rotoli e dolci di ogni tipo.

Pesce e patate

Un matrimonio perfetto che accontenta sempre il gusto di tutti.



Direzione, redazione e amministrazione:

Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com

web: www.piudolci.it
www.piuquado.it
www.piuquado.com
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini, Sara Bassini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
chef Riccardo Ferrari
chef Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com
Cristina Odorici (segreteria)
ufficiocommerciale@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauso
antonietta.rauso@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
SO.DI.P. SpA
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel
+3902/66030400, Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it
www.siesnet.it

Stampa
ELCOGRAF spa, via Mondadori, 15
Verona

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Faber Science Food Academy

Ha aperto a Milano la prima scuola di cucina scientifica: un corso di 5 lezioni sugli argomenti classici della cucina, affrontati però da un punto di vista prettamente scientifico. L'evento, promosso da Faber, leader mondiale nel settore delle cappe aspiranti, si concluderà **Giovedì 1 Dicembre con la lezione "Ingegneria del Tortello"** tenuta da Fabio Orlando, membro della federazione internazionale di pasticceria. Orlando mostrerà le tecniche professionali per dare corpo ed elasticità agli impasti e fornirà indicazioni su come eseguire una frittura perfetta, usando gli oli più adatti e gestendo correttamente le temperature.

SIGEP dal 21 al 25 gennaio

Un nuovo protagonista renderà ancora più ricco l'appuntamento di Sigep, il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e da questa edizione anche Caffè. Sigep, fiera dedicata agli operatori professionali, in programma presso Rimini Fiera, è pronta a mettere in mostra le tendenze, le innovazioni, le materie prime, le attrezzature dei vari settori. Ricco anche il panorama dei concorsi in programma fra cui l'atteso Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, manifestazione unica al mondo, dedicata alle giovani promesse under 23. **Per info: www.sigep.it**



La Scienza della Carne La chimica della bistecca e dell'arrosto Dario Bressanini, Collana "Sapori e fantasia" Gribaudo

Dalla penna di Dario Bressanini un libro che si propone di rendere accessibili a tutti i principi scientifici che stanno alla base della cottura delle carni. Il libro, scritto con un linguaggio semplice e uno stile diretto, propone ricette fotografiche step by step che mettono in evidenza ciò che accade ai diversi tagli di carne nel corso delle cotture asciutte e in umido. L'autore spiega concetti e tecniche che consentiranno a chiunque di sfruttare i segreti della materia per ottenere, con pochi accorgimenti, risultati infallibili.

Per info: www.feltrinellieditore.it/gribaudo/



ERRATA CORRIGE

Sul numero di **piùCUCINA n.94 agosto/settembre** a pag. 8 abbiamo erroneamente indicato la farina di kamut. Di seguito pubblichiamo il nome corretto che è **farina di grano khorasan KAMUT®**. Ce ne scusiamo con l'azienda, con le lettrici e con i lettori. Invitiamo i lettori che volessero maggiori informazioni in merito al **grano khorasan KAMUT®** a visitare il sito **www.kamut.com**

Indirizzi

Si ringraziano Baldassare Agnelli www.pentoleagnelli.it, Ballarini www.ballarini.it per gli strumenti di cottura e Guardini www.guardini.com, Pavoni www.pavonitalia.com per l'attrezzatura di pasticceria.

■ Ceramiche Fasano, tel. 0995/661037,
www.fasanocnf.it
■ Ceramiche Virginia, tel. 0571/671156,
www.ceramichevirginia.it
■ La Porcellana Bianca, Unitable,
tel. 02/9850961, www.laporcellanabianca.it

■ Lorenzon Gift, tel. 011/9876410,
www.lorenzongift.it
■ Palais Royal, distribuito da Lamart, lamart@lamart.it,
www.lamart.it
■ PPD, distribuito da Merito,
tel. 0473/440230, www.merito.it

la biblioteca di "in cucina con passione"



MANUALI E GUIDE PRATICHE

GUIDA PRATICA: I LIEVITATI

- Pasta lievitata
- Grandi classici
- Lievitati da colazione
- Pan brioche
- Frittelle lievitate

€ 14,50



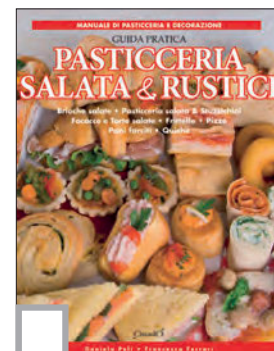
- Pan di Spagna
- Torta Margherita e Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Meringa
- Decor con beccucci
- Panna montata
- Glassa • Ghiaccia
- Caramello
- Zucchero a velo
- Decor di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1: tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Sistema pasta lievitata a sfoglia
- Pasta sfoglia
- Fritti • Lievitati
- Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Al cucchiaio
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decor con fiori e la frutta

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2: tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Brioche salate • Pasticceria salata e stuzzichini
- Pizze • Quiche • Frittelle
- Focacce e torte salate • Pani farciti

GUIDA PRATICA: PASTICCERIA SALATA E RUSTICI
€ 14,50



- Le Frolle
- Crostate di frutta fresca, sciroppata e confettura
- Mini crostatine
- Crostate tradizionali
- Crostate internazionali
- Crostate creative

GUIDA PRATICA: LE CROSTATE
€ 14,50



- Farciture di frutta
- Farciture con creme all'uovo
- Farciture con la panna
- Farciture al latte
- Farciture al cioccolato
- Farciture ai formaggi e mascarpone
- Farciture allo yogurt
- Farciture al liquore
- Farciture con miele, spezie, caffè & Co.
- Farciture con frutta secca
- Farciture con creme al burro

GUIDA PRATICA: LE TORTE FARCITE
€ 14,50



- Prima colazione
- Monoporzione
- Mignon
- Tranci
- Pasticceria secca
- Pasticceria salata

GUIDA PRATICA: LE PASTE
€ 14,50



- Colazione
- Tè e caffè
- Accoppiati
- Classici
- Da regalare
- Bambini
- Integrali e speciali
- Internazionali

GUIDA PRATICA: BISCOTTI
€ 14,50



- Bruschette • Tartine • Panini mignon
- Vol-au-vent farciti
- Salatini con la pasta sfoglia
- Stuzzichini • Bicchierini
- Baguette • Tramezzini classici e mignon
- Pancanasta • Pasta biscotto salata
- Miniquiche • Bigné farciti
- Minipartellette • Pizzette
- Focacce e minicassoni • Arancini
- Crocchette • Calzoncini farciti e fritti
- Frittelle, ciambelline e pizzette fritte
- Mozzarella in carrozza • Torte di rose
- Focacce • Pani farciti • Quiche
- Secondi piatti • Riccetti • Taglieri
- Verdure • Aperitivi • Torte farcite
- Torte decorate • Cupcakes
- Pasticceria mignon • Dolci al cucchiaio

FESTE IN CASA
€ 14,50



- Bruschette • Tartine
- Panini semidolci
- Mini tramezzini e spiedini
- Pasta sfoglia e pizzette di sfoglia • Pizzette classiche e integrali
- Sfizioosità al forno
- Calzoncini fritti • Cucchiai e bicchieri salati • Bomboloni salati
- Frittelle • Mini quiche
- Sfogliatelle lisce salate
- Pasticceria salata • Pani
- Quiche • Antipasti • Riso, farro, orzo
- Paste fredde • Sformatini di pasta • Secondi • Verdure
- Cocktail
- Torte • Crostate • Cheesecake
- Gelati sullo stecco • Bicchieri e cucchiari dolci • Piccola pasticceria
- Cupcake e lollipop

FESTE IN CASA ESTATE
€ 14,50

Effettua i tuoi acquisti on line! Sfoglia i libri sul sito www.libri-di-cucina.com



LIBRI DI PASTICCERIA

IL MEGLIO DI "più DOLCI" VOL.4

• Torte • Crostate • Dolci al cucchiaio
• Biscotti • Frittelle • Pasticcini

€ 8,90



CHEESECAKE
€ 8,90



MASCARPONE
€ 8,90



TORTE DI MELE
€ 8,90



**DOLCI RUSTICI
AL CIOCCOLATO**
€ 8,90



**BISCOTTI, SNACK E
MERENDINE**
€ 8,90



DOLCI RUSTICI
€ 8,90



DOLCI AL LIMONE
€ 8,90



**FRITTELLE
DOLCI & SALATE**
€ 8,90



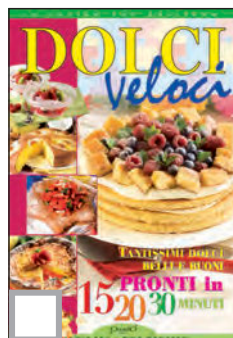
**DOLCI PIÙ BUONI
DEL MONDO**
€ 8,90



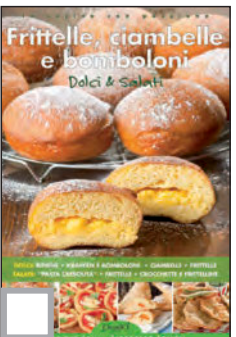
**DOLCI PIÙ BUONI
D'ITALIA**
€ 8,90



**DOLCI CON LA
FRUTTA**
€ 8,90



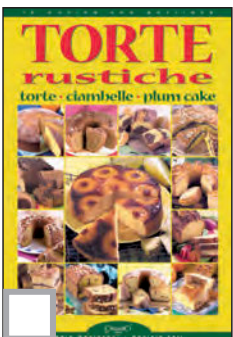
DOLCI VELOCI
€ 8,90



**FRITTELLE, CIAMBELLE
E BOMBOLONI**
€ 8,90



**DOLCI PER LA
COLAZIONE**
€ 8,90



TORTE RUSTICHE
€ 7,90



**FESTE DI COMPLEANNO
PER TUTTE
LE ETÀ**
€ 8,90



**BISCOTTI
PER LE FESTE**
€ 14,50



**TORTE DECORATE
CARTONI ANIMATI E
FUMETTI**
€ 14,50

**LE RACCOLTE DELLE RICETTE
PIÙ BUONE PUBBLICATE SULLA
RIVISTA piùDOLCI**



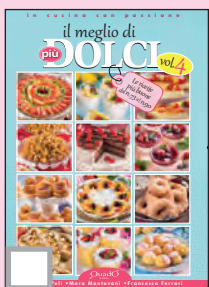
**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.1
€ 8,90**



**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.2
€ 8,90**



**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.3
€ 8,90**



**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.3
€ 8,90**



**I pratici cofanetti
per racchiudere
5 libri della collana***

* esclusi i volumi della sezione
"Manuali e Guide pratiche"

€ 3,50 cad.

OFFERTA VALIDA SOLO PER L'ITALIA

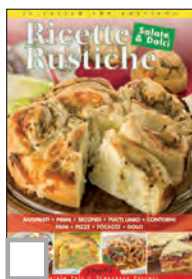


LIBRI DI CUCINA

**PESCE PER TUTTI I GIORNI
E PER LE GRANDI OCCASIONI
€ 8,90**



**PIZZE: CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€ 7,90**



**RICETTE RUSTICHE.
SALATE & DOLCI
€ 8,90**



**TUTTO IN FORNO
€ 8,90**



**PATATE: DALL'ANTIPA-
STO AL DOLCE
€ 7,90**



**PATATE CON...
€ 8,90**



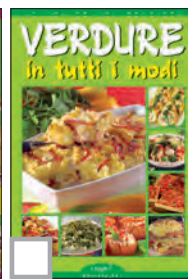
**PASTA
€ 8,90**



**PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90**



**SECONDI PIATTI. FACILI,
ECONOMICI, VELOCI
€ 8,90**



**VERDURE IN TUTTI I
MODI
€ 8,90**



**POLLO
€ 8,90**



**PASTA AL FORNO
€ 8,90**

**X SELEZIONA IL LIBRO CHE DESIDERI, COMPILA IL TAGLIANDO E SPEDISCI LE PAGINE
ALLEGANDO COPIA DELLA RICEVUTA DI PAGAMENTO PER POSTA O FAX O MAIL A
QUADÒ EDITRICE - VIA CESARE DELLA CHIESA, 133 - 41126 MODENA.**

Per info: Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

**ATTENZIONE: NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. CONSULTARE IL SITO
WWW.PIUQUADO.COM PER ORDINI WEB, PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO E ORDINI DALL'ESTERO**

SELEZIONARE LA MODALITÀ DI PAGAMENTO:

- ☐ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 132053871290500000945858**
- ☐ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)
- ☐ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

Cognome..... Nome..... Età.....

Via..... N. Cap..... Città

Prov. Tel. (importante!) Fax.....

Attività ☐ Fattura: Rag. Soc.

P.IVA CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione)

Per presa visione del Documento informativo ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13, D.lgs 196/03 a pag.80

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

- ☒ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...).
- ☒ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.

FIRMA

FIRMA



ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa o fax o mail a:

Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena

Per INFO: **Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com**

Arretrati 2015-2016 disponibili dal numero 84 al numero 95 a soli 4,10 € cadauno

Barrare con una crocetta il numero della rivista scelta e compilare il tagliando.



COFANETTI

- ☐ Acquisto n.
cofanetti riviste € 3,50 cadauno*
- ☐ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € 14,00* (il 5° cofanetto è in omaggio!) anziché € 17,50

*spese di spedizione comprese



Promozione valida solo per spedizioni in Italia.

- Non si effettuano spedizioni in contrassegno.
- Non si accettano ordini telefonici
- Per pagamenti con carta di credito utilizzare il sito.
- Per ordini dall'estero consultare il sito.

www.piuquado.com

ABBONAMENTO VALIDO SOLO PER L'ITALIA

- ☐ Abbonamento a 6 numeri per l'Italia a € 17,10 (con regalo*) dal mese di
- ☐ Abbonamento a 6 numeri per l'Italia a € 14,60 (senza regalo) dal mese di



silikomart
gli specialisti del silicone in cucina

IN REGALO UN PRATICO STAMPO

*ATTENZIONE! LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.

**COMPRA ONLINE SU
www.piuquado.com**

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA DI PAGAMENTO:

- ☐ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 1320538712905000000945858**
- ☐ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)
- ☐ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

Cognome..... Nome..... Età.....
Via..... N. Cap..... Città

Prov. Tel. (importante!) Fax.....

Attività ☐ Fattura: Rag. Soc.

P.IVA CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla **QUADÒ EDITRICE SRL**, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...) e, per la gestione dei connessi adempimenti pre contrattuali, contrattuali, organizzativi interni, amministrativi, contabili, fiscali e di Legge. I Suoi dati personali saranno trattati in forma cartacea e/o mediante strumenti elettronici, informatici e/o telematici e, comunque, con logiche e modalità strettamente indispensabili in rapporto alle finalità del trattamento. Specifiche misure di sicurezza sono state adottate dal titolare del trattamento dei dati per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati. Il conferimento dei Suoi dati personali è facoltativo ma, strettamente necessario per le finalità precedentemente indicate e l'eventuale Suo rifiuto, in qualità di interessato, di conferire i dati personali, comporterà il mancato adempimento delle stesse. I Suoi dati personali saranno trattati da soggetti appositamente nominati dal titolare del trattamento dei dati in qualità di responsabili del trattamento dei dati e/o incaricati del trattamento dei dati; tali soggetti tratteranno i Suoi dati solo se necessario allo svolgimento dei compiti loro assegnati dal titolare del trattamento dei dati e solo limitatamente ai dati necessari allo svolgimento di tali compiti, compiendo le sole operazioni necessarie allo svolgimento dei compiti stessi. I Suoi dati personali potranno essere comunicati, a seconda dei casi, a eventuali soggetti terzi, solo qualora necessario per adempiere alle finalità precedentemente indicate e solo previo Suo consenso. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Inoltre, solo qualora fornisca un esplicito consenso facoltativo (barrando l'apposita casella di espressione del consenso), il titolare del trattamento dei dati potrà trattare i Suoi dati personali anche per inviare comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti che Lei vorrà, eventualmente, indicarci all'atto della compilazione del presente coupon. La scelta di conferire o meno il consenso per quest'ultimo trattamento di dati è assolutamente facoltativa e, l'eventuale rifiuto di conferire il consenso, non ostacolerà in alcun modo la gestione della Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...) e degli adempimenti connessi. Inoltre, la scelta di conferire il consenso per tale trattamento di dati potrà essere modificata in qualsiasi momento successivo, in tutto o in parte, comunicandolo al titolare del trattamento dei dati, inviando una specifica comunicazione ai seguenti recapiti: **MAIL** info@piuquado.com - **FAX** 059/821977

In ogni momento potrà esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 196/03 all'Art. 7. "Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti", come riportati integralmente all'interno della informativa privacy dettagliata, consultabile collegandosi al seguente link: <http://www.piuquado.com/privacy> Il titolare del trattamento dei dati è **QUADÒ EDITRICE SRL**, con sede legale in via Cesare della Chiesa n. 133, a Modena (Mo), cap. 41126, P.I. n. 02554010369, nella persona del proprio legale rappresentante pro tempore. Il titolare del trattamento non ha nominato responsabili del trattamento dei dati.

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

- > ☐ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...).
- > ☐ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.

FIRMA

FIRMA

in edicola

DOLCI

più

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

DICEMBRE

€ 1,90

DELIZIE PER LE FESTE

Dolcetti per ogni giorno

NATALE DEI BAMBINI

PANETTONE classico
farcito e decorato

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE

9 771128 071005

196- ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P.L. spa tra. ms. - Taxa peruse - Italia € 1,90 - Conbon Teino CHF 4,60 - Svizzera CHF 4,90 - Grecia € 3,50 - Germania € 4,30 - Austria € 4,30 - Belgio € 3,50 - Malta € 2,60

Trionfa la dolcezza!

FACKELMANN®

zenker®

Tutto quello che ti serve in
cucina noi lo abbiamo!



C'è tutto un mondo da scoprire...



www.fackelmann.it info@fackelmann.it